



**PAN CZESŁAW
ZŁĘCZYCY
MIESZKA NA
DZIAŁKACH**

str.3



**SYBERYJSKA BESTIA
DAŁA W KOŚĆ
MIESZKAŃCOM
REGIONU**

str. 12

Nowy
Tygodnik
Regionalny

**cena
1,80 zł**
w tym 8% VAT

Reporter

ISSN 2299-3703 nr indeksu 286311

PONIEDZIAŁEK, 5 MARCA • NUMER 275/18



**SZOK! MINUSOWA TEMPERATURA
W MIESZKANIU ŁĘCZYCANKI**

str. 5



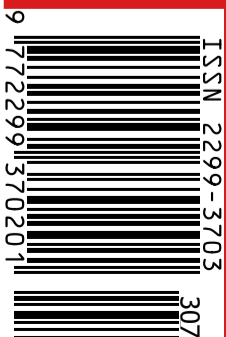
**Dlaczego
lokator
krytykuje
sekretarza miasta?**

str. 11



**Koniec procesu. Ojciec
Ani Płoszyńskiej
załamany**

str. 7



TAJEMNICZĄ ŚMIERĆ PRZEDSIĘBIORCY Z OZORKOWA



- Prowadzimy śledztwo. Czekamy na wyniki sekcji zwłok – mówi Krzysztof Kopania, rzecznik Prokuratury Okręgowej w Łodzi
czytaj na str. 10

BYŁA KIEROWNICZKA PCPR W ŁĘCZYCY SKAZANA



str. 2

ZAPADŁ WYROK W SPRAWIE BYŁEJ KIEROWNICZKI PCPR



Była kierowniczka PCPR uznana została przez łęczycki sąd za winną niedopełnienia obowiązków

zastępczej nadzorowanej przez PCPR w Łęczycy. Matka zastępcza została oskarżona o znęcanie się nad podopiecznymi.

Iwona Z. Została uznana za winną niedopełnienia obowiązków w zakresie nadzoru nad obiema rodzinami zastępczymi w latach od 2007 do 2014. W ramach jej kompetencji należało między innymi organizowanie opieki w ramach rodzin zastępczych i nadzór nad ich funkcjonowaniem. (zz)

Łęczycza Sąd Rejonowy w Łęczycy uznał za winną Iwonę Z., byłą kierowniczkę Powiatowego Centrum Pomocy Rodzinie. Wyrok jaki usłyszała kobieta skazuje ją na karę 1 roku pozbawienia wolności z warunkowym zawieszeniem wykonania na okres 2 lat. Ponadto została na nią nałożona grzywna w wysokości 1500 zł, ma też zakaz zajmowania kierowniczych i samodzielnych stanowisk związanych ze sprawowaniem opieki społecznej

i pomocy. Wyrok nie jest prawomocny.

Śledztwo prowadziła Prokuratura Rejonowa w Łowiczu. Zostało ono wszczęte po tym, jak światło dzienne ujrzały szokujące wydarzenia, do których dochodziło w rodzinie zastępczej prowadzonej przez Jana i Bożenę A. z Łęczycy. Małżeństwo zostało skazane za znęcanie się nad dziećmi, a ojciec rodziny dodatkowo za wykorzystywanie seksualne podopiecznych. Prokuratura łowicka do sprawy włączyła też sprawę drugiej rodziny

Dlaczego operator zabrat licznik?

Łęczycza Pisaliśmy w Reportersze o problemie naszej czytelniczki, której operator energii elektrycznej zdemonstrował licznik przedpłatowy bez wcześniejszego zawiadomienia. Sprawę udało się wyjaśnić.

Podczas rozmowy z pracownikiem infolinii operatora energii, lokatorka usłyszała, że licznik mógł zostać zdjęty z powodu zadłużenia w czynszu. Wydawało się to niemożliwe, bo jaki związek mają zaległości w czynszu z firmą energetyczną, u której zadłużenia nie było? Jak się okazuje, żaden.

- Współczujemy czytelniczce sytuacji, w której się znalazła. Musimy jednak podkreślić, że wypowiedzenie umowy wraz z wnioskiem o demontaż licznika zostało złożone przez osobę, na którą umowa ta została zawarta. Energa nie dysponuje informacjami, jaki jest powód rozwiązania umowy i czy ma związek z zadłużeniem w opłatach czynszowych. Przez niedopatrzenie pracownika firmy doszło do przedwczesnego zdjęcia licznika - powinno to nastąpić dopiero z końcem marca. Urządzenie zostało już powtórnie zainstalowane,

reaktywujemy też umowę do czasu prawidłowego zakończenia okresu wypowiedzenia - wyjaśnia Andrzej Lis-Radomski z biura prasowego Grupy Energa. - Nie mamy informacji, skąd czytelniczka otrzymała informację o zadłużeniu w czynszu. Jeśli faktycznie kontaktowała się z infolinią Energi, a nie np. z urzędem gminy, wyjaśnimy tę okoliczność. Po zakończeniu okresu wypowiedzenia nową umowę na lokal zajmowany przez czytelniczkę będzie mogła zawrzeć tylko osoba posiadająca tytuł prawny do lokalu.

O odpowiedzi firmy rozmawialiśmy z łęczycanką.

- Licznik faktycznie był na mojego syna. W życiu bym nie pomyślała, że wytnie mi taki numer. Nie mamy ze sobą dobrych kontaktów, powiedziałabym, że wręcz wrogie, ale żeby zrobić coś takiego? Wychodzi na to, że do końca marca muszę załatwić sprawę z umową najmu, żeby móc podpisać umowę już na siebie w zakładzie energetycznym. Tylko, że przez zadłużenie w czynszu umowy nie dostanę. Wciąż tylko problemy - usłyszeliśmy. (zz)

NA SIATKACH KOCE



Koce zawieszono na siatkach chronią psy przed mroźnym powietrzem

Łęczycza Mrozy dają się we znaki także psom w schronisku w Łęczycy. Zwierzęta, które nie mają własnego domu potrzebują szczególnej opieki, kiedy warunki na zewnątrz są trudne.

W łęczyckim schronisku przebywa obecnie 71 psów. Pracownicy dbają, żeby chłód odczuwały jak najmniej.

- Gotujemy posiłki, żeby psy dwa razy dziennie dostawały ciepłe jedzenie, również dwa razy na dzień dajemy im ciepłą wodę do picia. Poza tym koczki są grubo wyłożone słomą, żeby było ciepłej a na siatkach wiszą

koce, które chronią nasze czworonogi przed mroźnym powietrzem - mówi Dariusz Więckowski i Tomasz Zacharski, pracownicy schroniska dla psów w Łęczycy.

Od początku sezonu zimowego w schronisku zużyto już cztery belesłomy. Praca rozpoczyna się o godzinę wcześniej niż w sezonie letnim. Również w weekendy psy dostają ciepłe posiłki.

Pracownicy zachęcają do adopcji psów. Choć w schronisku mają dobrze, nic nie zastąpi czworonogom kochającej rodziny. W tym roku już 11 psów trafiło do nowych domów. (zz)

Kremówka papieska z łęczycyckiej mąki

Młyn w Łęczycy może pochwalić się uznaniem wielu klientów, nie tylko z regionu. Już od ponad 10 lat cukiernia z Rzeszowa kupuje łęczycycką mąkę, żeby wypiekać z niej znane w całej Polsce kremówki papieskie. Co roku w Rzeszowie jest też organizowana impreza o nazwie „Kremówka Papieska”, podczas której wypiekanych jest kilka tysięcy porcji słodkiego przysmaku, oczywiście z mąki z Łęczycy.

- To dla nas spore wyróżnienie. Kremówka papieska jest wyjątkowym produktem i musi być dobrej jakości. Gdyby nasza mąka nie była uznana za dobrą, to na pewno rzeszowska cukiernia by jej nie zamawiała - mówi z uśmiechem Włodzie-

mierz Nowakowski, dyrektor młyna w Łęczycy.

Coroczna „Kremówka Papieska” jest organizowana w Rzeszowie już od 11 lat. Wydarzenie upamiętnia kolejne rocznice urodzin św. Jana Pawła II oraz jego wizyty w Rzeszowie w 1991 roku. Poprzez wykonywanie co roku dłuższej o 1 metr „Kremówki Papieskiej” cukiernicy składają hołd i podziękowanie Janowi Pawłowi II za blisko 27-letni pontyfikat.

- Jesteśmy jednym ze sponsorów tej corocznej imprezy. Zawsze nieodpłatnie przekazujemy naszą mąkę, żeby powstały z niej najlepsze kremówki - dodaje W. Nowakowski.

W ubiegłym roku kremówka papieska miała aż 97 metrów długości



Na zdjęciu Włodzimirz Nowakowski, dyrektor młyna w Łęczycy z ulotką zapraszającą na „Kremówkę Papieską”

(ponad 10 tys. porcji). Do jej upieczenia zużyto ponad 300 kg mąki. (zz)

Reporter pyta: Co panowie myślą o Dniu Kobiet?



Grzegorz Kubiak

- W Dzień Kobiet wszystkie panie powinny świętować. Jest to jeden dzień w roku tylko dla nich. Uważam, że jest to bardzo ważne święto, więc kwiatek i drobny upominek są obowiązkowe. Każdy drobiazg na pewno sprawi dużo radości, bo bardziej chodzi o pamięć niż o cenę podarku. W ten dzień panie powinny też liczyć na szczególne względy.



Ryszard Arciszewski

- Od kiedy tylko pamiętam zawsze uznawałem Dzień Kobiet, wtedy kiedy byłem jeszcze czynny zawodowo jak również obecnie. Dla seniora takiego jak ja, bliska kobieta jest najważniejsza na świecie i to każdego dnia roku. Oczywiście 8 marca będą kwiaty i jakiś drobiazg.



Jarosław Kołodziejczak

- Kobiety w pełni zasługują na swoje święto. To jest jeden dzień w roku, ale tak naprawdę należy je uwielbiać 365 dni w roku, zawsze powtarzam to mojej żonie. Czasami bywa tak, że to święto niektóre panie źle odbierają, twierdząc, że jest trochę komunistycznie. Ale to jest ich dzień i należy go uczcić.



Jerzy Szymczak

- W Dzień Kobiet na pewno zaproszę gdzieś moją żonę. Wspólne wyjście to dobry sposób na zrobienie przyjemności bliskiej osobie. Moje pozostałe kobiety w domu obdaruję kwiatkiem lub czymś słodkim, albo tym i tym. Samo święto, w mojej ocenie jest jak najbardziej trafne i chociaż często mówimy, że kobiety powinny być traktowane szczególnie przez cały rok, a nie tylko 8 marca.



Radosław Kupisz

- Święto Kobiet to jedno z ważniejszych świąt celebrowanych w mojej najbliższej rodzinie. Największą radością dla mnie jest dzielenie się nią, szczególnie z moimi bliskimi. Oczywiście nie zapominam o paniach współpracujących ze mną na gruncie zawodowym. Dzień Kobiet to sympatyczne święto.

TO CUD, ŻE PRZETRWAŁ MROZY

Łęczycza Czesław D. (nazwisko znane redakcji) mieszka w zrujnowanym domu na terenie ogrodu działkowego Irys. Nie chciał go opuścić nawet na czas największych mrozów z ubiegłego tygodnia. Warunki, w jakich mieszka są fatalne, mimo to, nie można zmusić go do zamieszkania w ośrodku dla osób bezdomnych.

Sprawą mieszkańca na początku ubiegłego tygodnia zainteresowali się pracownicy Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Łęczycy.

- W poniedziałek po mroźnym weekendzie postanowiłem pojechać wraz z pracownikiem socjalnym na działki. Wiemy bowiem, że 75-letni mężczyzna mieszka w zrujnowanej altanie działkowej, mimo że w ośrodku podpisał deklarację, że na

zimę przeniesie się do swojej siostry. Warunki rzeczywiście ma trudne, ale jest chociaż prąd i woda ze studni. Włączony jest grzejnik elektryczny - mówi Mariusz Mieczyski, zastępca kierownika MOPS w Łęczycy. - Mężczyzna nie chce nigdzie się przenieść a zmusić go do tego nie można. Przyznaliśmy pomoc żywnościową, przychodzimy do niego sprawdzać, jak sobie radzi, przeprowadziłem też rozmowę, żeby nie sięgał po alkohol.

Pan Czesław mieszka na działce od kilku lat. Na warunki nie narzeka, wręcz przeciwnie, uważa, że są całkiem dobre.

- Przecież mam prąd, wodę, elektryczny grzejnik, małą kuchenkę elektryczną. Jak będę chciał to mogę ugotować sobie gorący obiad. Wcale nie jest źle. W pokoiku mam 11 stopni Celsjusza, na łóżku trzy kołdry.

Wiem, że jest mróz i mam świadomość, że spanie na działce przy bardzo niskiej temperaturze może być niebezpieczne, ale chciałem sprawdzić, czy dam radę. Pewnie gdyby było -25stopni C to bym stąd uciekł, ale przecież tyle nie było - usłyszeliśmy od 75-lątka.

Wydawać się może, że pan Czesław robi dobrą minę do złej gry. Budowę domu na działce rozpoczął kilkanaście lat temu i do tej pory nie może jej skończyć. Budynek ma stare, nieszczelne okna, nie ma dachu, żadnego docieplenia ani toalety - na działce stoi drewniana sławojka. Tylko w pomieszczeniu, gdzie śpi mężczyzna są ściany i sufit z dykty.

W zdecydowanie lepszych warunkach mieszka inny działkowicz, 43-letni mężczyzna. Przy okazji wizyty u pana Czesława pracownicy MOPS-u dowiedzieli się o kolejnym potrzebującym. W tym jednak przypadku zagrożenie zdrowia i życia mężczyzny śpiącego w domu na działce jest minimalne. Dom jest porządnie wybudowany, docieplony, ma szczelne nowe okna i przede wszystkim ogrzewanie kominkowe. 43-latkowi ośrodek pomocy przyznał codzienne obiady.

Ubiegły wyjątkowo mroźny tydzień oznaczał też dodatkowe obowiązki dla straży miejskiej. Tak, jak w całej Polsce, funkcjonariusze z Łęczycy zwracali szczególną uwagę na osoby bezdomne lub narażone na wychłodzenie organizmu.

- W tym zakresie ściśle współpracujemy z MOPS w Łęczycy. Ponadto podczas codziennych patroli sprawdzamy miejsca, gdzie potencjalnie mogą przebywać osoby potrzebujące pomocy.



Pan Czesław przetrwał siarczyste mrozy w domku na działce

W Łęczycy może nie ma takich miejsc dużo, ale kilkakrotnie w latach wcześniejszych odnajdywaliśmy koczowiska bezdomnych w parku miejskim lub nad zalewem - mówi Tomasz Olczyk, kome-

dant straży miejskiej w Łęczycy. - Sprawdzamy też czy pod chmurką nie śpią osoby pod wpływem alkoholu. W ubiegłym tygodniu takich zdarzeń nie odnotowaliśmy. (zz)

Na osiedlu z przeszkodami

Łęczycza Fragment ulicy Ozorkowskie Przedmieście wzdłuż osiedla Kleks przypomina tor przeszkód. Od kilku tygodni na ulicy stoją słupki ostrzegające przed ubytkami w asfalcie. Obydwa są zlokalizowane przy wiekach od studzienek. Z uzupełnieniem nawierzchni służby drogowe muszą poczekać na lepszą pogodę. Kiedy jest duży mróz, takie prace nie mają sensu. Mieszkańcy osiedla muszą być cierpliwi i dalej ślalomem omijać przeszkody.

(zz)



Dom w którym mieszka 75-latek wygląda fatalnie



reklama



OD 9 DO 31 MARCA

ODSETKI 0 zł!¹

KUPUJESZ TERAZ A SPŁACASZ DOPIERO OD MARCA 2018 ROKU!



Łęczycza, al. Jana Pawła II 7

MEBLE SIADACZKA
 Łęczycza ul. Aleje Jana Pawła II 7 (24) 721 63 84
 Łowicz ul. Blich 32 c (46) 837 95 16
 Gostynin ul. Kutnowska 14 (24) 235 27 27
 Krośnice ul. Targowa 8 (24) 25 23 507
 Kutno ul. Józefów 7 (24) 355 76 40

Skierniewice ul. Graniczna 28, (46) 831 03 20
 Czynne: pn.-pt.: 10 - 18, sob.: 9 - 14

www.meblesiadaczka.pl
 Czynne pn.-pt.: 9 - 17, sob.: 9 - 14
 DUŻY, BEZPŁATNY PARKING!

STUDIO
 KUCHENNE
 MEBLE
 NA KAŻDY
 WYMIAR

Salon niskich cen!

www.meblesiadaczka.pl

raty

1 Dla kredytu na zakup towarów i usług z karencją w spłacie pierwszej raty oferowanego przez Santander Consumer Bank S.A. dla propozycji kredytu „Od 9 marca do 31 marca ODSETKI 0 zł. Kupujesz teraz a spłacasz dopiero od lipca 2018 roku”, zawartego na okres 10 miesięcy, wyliczenia dla przykładu reprezentatywnego na dzień 05.03.2018 r. są następujące: Rzeczywista Roczna Stopa Oprocentowania (RRSO) 8,60%; cena towaru 2 000 zł; stała stopa oprocentowania kredytu 0,00%; całkowita kwota kredytu (bez kredytowanych kosztów) 2 000 zł; całkowita kwota do zapłaty 2 120 zł; całkowity koszt kredytu 120 zł (w tym: prowizja 120 zł); wysokość 10 równych rat miesięcznych, płatnych po okresie karencji wynoszącym 3 miesiące, 212 zł. Propozycja kredytu na zakup towarów i usług z przesunięciem terminem płatności pierwszej raty dotyczy umów zawartych w terminie od dnia 09.03.2018 r. do dnia 31.03.2018 r. SALONY MEBLOWE SIADACZKA Krystyna Siadaczka występująca w roli pośrednika kredytowego sporządza i zawiera umowy o kredyt na zakup towarów i usług w imieniu i na rzecz Santander Consumer Bank S.A. z siedzibą we Wrocławiu, wydaje Formularz Informacyjny, przyjmując oświadczenia o odstąpieniu od umowy kredytu oraz udziela wyjaśnień dotyczących treści wymienionych dokumentów. Niniejsza propozycja nie jest ofertą w rozumieniu art. 66 Kodeksu Cywilnego. Decyzja o przyznaniu i warunkach kredytu z uwzględnieniem oceny aktualnej sytuacji Klienta zostanie podjęta przez Santander Consumer Bank S.A. O szczegóły pytaj sprzedawcę lub sprawdź na www.santanderconsumer.pl

BIAŁY OSAD na zamkowych murach

Łęczyca Zamek królewski to niewątpliwie chluba Łęczycy, ale stan murów i ich wygląd pozostawia wiele do życzenia. Cegły są wilgotne, pokryte solno-wapiennym osadem. Zamek, niestety niszczeje.

O ogromnych pieniądzach na prace konserwatorskie siedziby królewskiej w Łęczycy mówiono wiele. Ostatecznie do pozyskania 20-milionowego dofinansowania nie doszło. Tymczasem czynniki destrukcyjne oddziałujące na budowlę nasiliły się. Mury zamku pokryte są w znacznej części białym nalotem. Co się dzieje z łęczyckim zamkiem?

- Powodów jest wiele, ale niewątpliwie jedną z najbardziej istotnych przyczyn są stosowane wcześniej w budownictwie technologie. Ostatni remont murów warowni był wykonywany w latach siedemdziesiątych ubiegłego wieku. Stosowane wówczas zaprawy do spajania cegieł zawierały duży procent wapna. Obecnie składnik ten pod wpływem wilgoci zaczyna się rozkładać. Tworzą się sole, które po odparowaniu wody osadzają się na murach - wyjaśnia **Hanna Pawłowska**, dyrektor muzeum na zamku



Mury zamku w znacznym stopniu pokryte są białym nalotem

W Łęczycy. - Kolejny powód to fakt, że przez okres dwóch lat, w sezonie zimowym, na dziedzińcu zamkowym funkcjonowało lodowisko. Na skutek podsiąkania, pod murami znajduje się duża ilość wody, co w konsekwencji powoduje tworzenie się soli. Właśnie te substancje możemy obserwować na murach, niestety ich działanie bardzo źle wpływa na jakość i trwałość cegieł. Mam zamiar wnioskować o fundusze na rekonstrukcję wieży i zamkowych murów.

Oby dofinansowanie udało się pozyskać, inaczej w przeciągu kilkunastu lat zamek bardziej będzie przypominał sypiącą się ruinę a nie siedzibę królów.

(mku)



WYRZUCILI PSA Z SAMOCHODU

Łęczyca Mimo przenikliwego mrozu ktoś wyrzucił psa z samochodu w alejach Jana Pawła II i odjechał. Czytelniczka, która poinformowała nas o zdarzeniu nie kryje oburzenia. - Samo porzucenie psa w taki sposób to coś okropnego, ale przy takich mrozach to już bestialstwo! Pies dwa dni błądził po mieście głodny i wyziebiony.

Pani Halina zwróciła uwagę na psa blakającego się w piątek przy targowisku. Nakarmiła go i zadzwoniła do Zieleni Miejskiej z prośbą o złapanie czworonoga. Przy okazji rozmów z mieszkańcami usłyszała, że



pies został wypchnięty z samochodu i porzucony. W piątek około 21 odłowili go pracownicy łęczyckiego schroniska i zabrali do placówki.

- Pies przebywa w szpitaliku, był przestraszony i wyziebiony, ale już dochodzi do siebie. Jest łagodny, ma około 2 lat. To mieszańiec przypominający huskiego - powiedział nam **Jacek Łuczak**, kierownik schroniska w Łęczycy.

Wyrzucanie psa z samochodu powinno być surowo karane. Niestety trudno jest przyłapać sprawcę na gorącym uczynku. W takiej sytuacji ważni są świadkowie.

(zz)

O SPORCIE W MAGISTRACIE

Łęczyca W centrum zainteresowania rajców miejskich podczas ubiegłotygodniowej komisji sportu i rekreacji znalazły się głównie dwa tematy - możliwość pozyskania środków na działalność sportową z Lokalnej Grupy Działania „Ziemia Łęczycka” i remont stadionu miejskiego.

Temat drugi został w drodze głosowania usunięty z porządku obrad ze względu na nieobecność wykonującej zadania i kompetencje burmistrza Łęczycy **Moniki Kilar-Błaszczuk**. W kwestii możliwości finansowania z pieniędzy zarządzanymi przez LGD wypowiedział się prezes stowarzyszenia **Mirosław Ryśkiewicz**.

- Wszystkie podmioty, stowarzyszenia także sportowe, przedsiębiorcy i osoby fizyczne będą mogły skorzystać ze środków LGD, na realizację celów zgodnych ze strategią działania. Na cztery samorządy: miasto Łęczyca oraz gminy Łęczyca, Grabów i Daszyna przypada pula 4,5 mln zł, która będzie wykorzystana w ciągu

najbliższych pięciu lat - mówił prezes **Ryśkiewicz**.

Radni chcieli konkretnie wiedzieć, ile pieniędzy będzie przeznaczona na sport i kto będzie oceniał złożone wnioski o dofinansowanie.

- W tym przypadku nie ma takiego wyznacznika. Będą ogłaszane konkursy, w których zostaną jasno określone cele finansowania, wartości graniczne wysokości środków i każdy podmiot z terenu czterech samorządów może donich przystąpić. Wnioski będą oceniane przez dwunastoosobową komisję - uzupełnił M. Ryśkiewicz.

Podczas spotkania zastanawiano się także nad utworzeniem klas sportowych w SP nr 1.

W odpowiedzi kierownik promocji **Wioletta Stefaniak** potwierdziła, że nie można mówić o naborze do klasy sportowej, bo jej fizycznie nie powołano. Ma o to wnioskować dyrektor szkoły.

(mku)



Mniej pieniędzy w PUP

Łęczyca W tym roku Powiatowy Urząd Pracy w Łęczycy będzie miał znacznie mniej pieniędzy na aktywizację bezrobotnych i finansowanie tzw. instrumentów pracy. Pula środków zmniejszyła się aż o 2,5 mln zł.

- W porównaniu z rokiem ubiegłym, w tym roku będziemy dysponować mniejszą kwotą na finansowanie prac interwencyjnych, staży, robót publicznych, dotacji czy wyposażenia stanowisk pracy. W porównaniu z rokiem ubiegłym, w którym dysponowaliśmy kwotą ponad 4 mln zł, jest to mniej o ok. 2,5 mln zł - mówi **Lidia Zięba** dyrektor PUP w Łęczycy. - Oczywiście nie oznacza to szczególnych ograniczeń w finansowaniu instrumentów pracy, na pewno będziemy korzystać z Programów Europejskiego Funduszu Społecznego i RPO. Osobom bezrobotnym oferujemy też szkolenia w celu uzyskania, uzupełnienia lub doskonalenia umiejętności i kwalifikacji zawodowych lub ogólnych niezbędnych zarówno do wykonywania pracy jak i poszukiwania zatrudnienia.



Lidia Zięba, dyrektor PUP w Łęczycy mówi o zmniejszonych pieniądzach

Zmniejszenie środków dla powiatowych urzędów pracy tłumaczone jest dobrą sytuacją na rynku pracy i rekordowo niską liczbą osób pozostających bez zatrudnienia. Wielokrotnie też urzędy pracy miały problem ze znalezieniem chętnych na odbycie stażu czy szkolenia. W tym roku problemów raczej nie będzie. Osoby chętne do skorzystania z którejkolwiek formy pomocy bezrobotnym powinny więc odpowiednio wcześniej zainteresować się sprawą.

(mku)

NA PASACH POTRĄCIŁA KOBIECĘ

Łęczyca Na ulicy Belwederskiej po raz kolejny było niebezpiecznie. W czwartek 33-latką, jadącą fordem, prawdopodobnie przez nieuwagę potrąciła na przejściu dla pieszych 55-letnią kobietę. Poszkodowana przechodziła prawidłowo po pasach. Została zabrana do szpitala.

- Policjanci pracujący na miejscu zdarzenia wstępnie ustalili, że kierująca samochodem osobowym wyjeżdżając z ul. Konopnickiej potrąciła na ul. Belwederskiej 55-letnią kobietę przechodzącą przez przejście dla pieszych. Piesza doznała urazu nogi i została

przewieziona do szpitala. Przeprowadzone przez mundurowych badanie potwierdziło, że zarówno 33-letnia kierująca jak i piesza były trzeźwe - informuje asp. **Mariusz Kowalski** z KPP w Łęczycy. - Wszystkie okoliczności tego zdarzenia wyjaśni postępowanie prowadzone pod nadzorem miejscowej prokuratury.

Policja przypomina, że chwila nieuwagi i brak koncentracji mogą doprowadzić do tragicznych w skutkach zdarzeń drogowych. Na drodze ważny jest rozsądek i skupienie za kierownicą.

(zz)

Zaniedbany park w Grabowie

Grabów może się pochwalić, że na swoim terenie posiada aż dwa parki, mniejszy w centrum miejscowości i drugi znacznie większy na obrzeżach. Szkoda tylko, że o ile o mniejszym parku w centrum można powiedzieć, że jest zadbane, o tyle na temat drugiego wiele dobrego stwierdzić nie można.

- Szkoda, że taki niegdyś piękny teren zielony z wiekowymi drzewami tak marnie się prezentuje - zauważył **Jan Marczak**, mieszkaniec Grabowa. - Przecież są pracownicy działu komunalnego, nikt mi nie powie, że nie można chociażby posprzątać. Wokół pełno liści, wiatrolomów, uszkodzone ławki i alejki przypominające błotnistą drogę. To obraz, który my mieszkańcy na co dzień obserwujemy. Dlaczego nie ma zainteresowania tym tematem ze strony władz gminy?

O problemie zgłoszonym przez mieszkańca rozmawiamy z **Tomaszem Pietrzakiem**, wójtem gminy Grabów.

- Po pierwsze, to park jako



obiekt zabytkowy jest pod nadzorem konserwatora zabytków, tak więc podjęcie jakichkolwiek działań związanych z istniejącym tam drzewostanem wymaga jego zgody. Ponadto, to oczywiście, że na samym początku kadencji dostrzegalem ten problem. W 2015 roku zaproponowałem radzie gminy, aby pozyskać środki z Wojewódzkiego Funduszu Ochrony Środowiska w Łodzi na uporządkowanie starych, połamanych drzew i dokonanie nowych nasadzeń. Niestety, radni nie wykazali żadnego zainteresowania sprawą, stąd pomysł upadł - tłumaczy wójt.

(mku)

W MIESZKANIU JEST MINUSOWA TEMPERATURA!

Łęczycza Aż trudno uwierzyć w jakich warunkach żyje Bożena Ociepa, emerytka z Łęczycy, która mieszka w kamienicy blisko centrum miasta. Budynek jest prywatną własnością i nie ma w nim centralnego ogrzewania. W ciągu ostatnich mroźnych dni w mieszkaniu było jak w lodówce. Mały elektryczny termowentylator nie daje rady ogrzać całego mieszkania, w dodatku generuje duże koszty za energię.

- Ja tu żyć? Jest strasznie zimno, mieszkanie jest zawilgocone a ja mam astmę i ciągle choruję. Ostatnio przeleżałam w łóżku trzy tygodnie w tym zimnie, bo zaziębiłam się w mieszkaniu. Jakies dwa lata temu była szansa podłączenia kamienicy do ogrzewania miejskiego, ale właściciel nie był zainteresowa-

ny. W budynku jest sześć rodzin. Ja jestem w najgorszej sytuacji, nie mam żadnego źródła ciepła. Kiedyś był piecyk - koza, ale się przepalił. Jestem samotna, mam bardzo skromną emeryturę i nie stać mnie na jakiegokolwiek inwestycje w tym mieszkaniu. Mój wiek też daje pewne ograniczenia, ciężko byłoby mi dźwigać węgiel - mówi B. Ociepa. - Dogrzewam się termowentylatorem i grzałką na gaz, ale nie są włączone cały czas, bo generują ogromne koszty, których nie jestem w stanie ponosić. W nocy nie grzeję w ogóle, bo boję się zwarcia. Śpię w grubej piżamie pod kołdrą i kocem. Rano jest niewyobrazalny ziąb.

Cztery rodziny mieszkające w kamienicy mają założone kominki, jedna lokatorka ma piecyk węglowy. Dwóch lokatorów wyprowadziło się, jak mówi pani Bożena, z uwagi właśnie na brak

ogrzewania. B. Ociepa ma tylko termowentylator - jeden na duży pokój, kuchnię, łazienkę i przedpokój. Żeby skorzystać z łazienki, musi zabierać „słoneczko” ze sobą i najpierw nagrzać w pomieszczeniu. Kiedy w piątek odwiedziliśmy mieszkankę, w przedpokoju były -3 stopnie Celsjusza. W pokoju, w którym włączona była farelka, temperatura oscylowała wokół 10 stopni C.

- Takie warunki na stare lata są nie do pomyślenia. Jest mi strasznie przykro i ciężko, że muszę tak marznąć. Mimo że oszczędzam na elektrycznym termowentylatorze, dostaję rachunki za prąd w wysokości 400 zł, to połowa mojej emerytury. Za czynsz płacę prawie 300 zł - wycisza emerytka. - Złożyłam wniosek w magistracie o przyznanie mieszkania komunalnego, rozmawiałam w tej sprawie z panią burmistrz.



Pani Bożena ma grzałkę na gaz, ale uruchamia ją tylko sporadycznie, kiedy w mieszkaniu nie da się już wytrzymać z zimna



Mieszkanie ogrzewa mały termowentylator

Mam ogromną nadzieję, że mi pomoże. Ja nie potrzebuję luksusów.

Dla osób starszych ciepło w mieszkaniu jest niezwykle ważne z uwagi na zdrowie. Zawilgoco-

ne ściany też mają negatywny wpływ. Aż trudno uwierzyć, że w XXI wieku są jeszcze nieogrzewane mieszkania w niedocieplonych budynkach.

(zz)

KONIEC Z TRADYCYJNYM L4

POJAWIĄ SIĘ PROBLEMY?

Łęczycza 30 czerwca będzie ostatnim dniem, w którym lekarze wystawią tradycyjne, papierowe zwolnienia z pracy na formularzach ZUS ZLA. Od pierwszego lipca zgodnie z ustawą lekarze nie będą już mieli wyboru, zostaną zobowiązani do wystawienia wyłącznie elektronicznego druku zwolnienia. Nie wszystkim lekarzom ta zmiana się podoba. Największy problem będą mieli lekarze niepotrafiący obsługiwać komputera i platformy ZUS-u.

Elektroniczne zwolnienia lekarskie można już wystawiać od ponad roku. Do lipca jest to forma dobrowolna, z której jak do tej

pory praktycznie nikt nie korzysta. W Łęczycy również stawia się jeszcze na tradycyjne druki.

- Dopóki nie ma takiego obowiązku, wystawianie e-zwolnień nie będzie popularne. U nas raczej też nie korzysta się z tej możliwości - potwierdza dr Krzysztof Hopaluk. - W mojej ocenie, przychodnia, która ma dostęp do szerokopasmowego Internetu nie będzie miała trudności w związku z ustawą. Gorzej, jeśli placówki nie korzystają z sieci. Należy też wziąć pod uwagę czynnik ludzki pod kątem umiejętności korzystania z Platformy Usług Elektronicznych. My w najbliższym czasie przeprowadzimy szkolenie z zakresu

elektronicznych druków zwolnień lekarskich.

Niektórzy lekarze obawiają się nie tylko problemów z obsługiwaniem platformy do wystawiania e-zwolnień. Zastanawiają się, czy konieczność ich wystawiania nie odbije się negatywnie na pacjentach, dla których lekarz może mieć znacznie mniej czasu.

Dla chorych, e-zwolnienia to z kolei korzystne rozwiązanie. W przypadku zwolnień papierowych, pracownik ma obowiązek dostarczenia L4 do pracodawcy w przeciągu 7 dni. E-zwolnienia zostaną do niego wysłane niemalże natychmiast po wystawieniu. Pracodawca musi jednak posiadać profil na Platformie Usług Elektronicznych ZUS.

(mku)

zyczenia

Kąpiel w lodowatej wodzie to ich żywioł

Łęczycza Grupa łęczyckich morsów wykorzystała wyjątkowo sprzyjające im warunki i wskoczyła do lodowatej wody ozorkowskiego zalewu.

Żeby skorzystać z orzeźwiającej kąpeli najpierw morsy musiały skuć lód siekierami i piłami łańcuchowymi. Kiedy przeręb był już gotowy, nic nie stało na przeszkodzie, żeby oddać się swojej pasji. Temperatura wody wynosiła 0 stopni Celsjusza a powietrza -18.

Grupa „Mors Łęczycza” to nie amatorzy. Miłośnicy zimowych kąpeli zaliczyli już morsowanie w Przykonie, Konstancynie Łódzkiej, w rzece Warcie i oczywiście ostatnio w Ozorkowie. Kąpiele w lodowatej wodzie dają bardzo pozytywne efekty zdrowotne. Współcześni lekarze porównują morsowanie do krioterapii stosowanej, np. w

stwardnieniu rozsianym. Podczas zanurzenia w lodowatej wodzie dochodzi do skurczu powierzchniowych naczyń krwionośnych. Krew dociera głębiej i poprawia krążenie w narządach wewnętrznych i tkankach znajdujących się w naszym ciele. To powoduje szereg nieocenionych w swej wartości korzyści zdrowotnych.

(zz)



for: facebook/łęczyczabezścieny

Z okazji Dnia Kobiet, życzę wszystkim Paniom wielu pomyślnych dni, dużo zdrowia, miłości, pogody ducha oraz sukcesów w życiu prywatnym i zawodowym.

Niech ten dzień i każdy kolejny będzie wyjątkowy i pełen uśmiechu.

Przemysław Blaszczyk
Senator RP



ZASMIĘCONA PRZYDROŻNA KAPLICZKA

Poddębice Wyjeżdżając z Poddębic w stronę Uniejowa stoi przy drodze nr 72 mała kapliczka Matki Boskiej. To szczególne miejsce wygląda coraz gorzej. Wokół kapliczki jest pełno śmieci. Najprawdopodobniej kierowcy, którzy zatrzymują się na poboczu, zostawiają po sobie te wszystkie nieczystości. Najwięcej jest plastikowych butelek, przy kapliczce natknąć się można również



na butelki po wypitym alkoholu i puszki po piwie.

- Jeszcze kilka lat temu przy kapliczce nie rosło tyle krzaków. Ten teren jest teraz bardzo zaniedbany. Najbardziej rażą te wszystkie śmieci, które są tak blisko kapliczki. Naprawdę aż przykro na to patrzeć. Zawsze jak tamtędy przechodzę, to staram się wybierać te butelki i papierzyśka. Ale co z tego, kiedy za kilka dni znów jest

tam pełno nieczystości - mówi pani Krystyna, zaniepokojona i zmartwiona widokiem zaniedbanej kapliczki.

Przydrożne kapliczki są w naszym kraju mocno splecione z kulturą i obyczajowością. Zawsze były miejscem ważnym dla lokalnych społeczności. Niestety coraz częściej są zagubione, mało widoczne i - jak pokazuje przykład kapliczki z Poddębic - nawet zaśmiecone.

(ps)

Pieniądze na targowisko

Uniejów Targowisko przy ul. Dąbskiej zostanie zmodernizowane. Uniejów na inwestycję otrzymał dofinansowanie z unijnego Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020. Projekt przebudowy targowiska zakłada powstanie 80 stanowisk handlowych, z których większość będzie zadaszona. Cały teren targowiska zostanie ogrodzony i utwardzony nawierzchnią z betonowej kostki brukowej. Na nowym rynku powstanie również

kontener sanitarny wraz z przyłączeniem do sieci wodociągowej i kanalizacyjnej.

Całkowity koszt inwestycji w Uniejowie wyniesie 1,9 mln zł, natomiast kwota dofinansowania to 1 mln zł. Samorząd województwa łódzkiego w całym województwie dofinansuje budowę targowisk na kwotę 15 795 192 złotych. Obok Uniejowa pieniądze otrzymają m.in. Zgierz, Warta i Sieradz. - 15 milionów na 19 rynków w regionie łódzkim to inwestycja w standardy, w to, aby to były miejsca

spełniające warunki higieniczne, by były to powierzchnie utwardzone, z zadaszaniem, miejscami parkingowymi, ułatwiające mieszkańcom dostęp do produktów i wspierające tradycyjną produkcję rolną - mówi Witold Stępień, marszałek województwa.

Na targowiskach minimum 30% stanowisk handlowych będzie przeznaczonych na sprzedaż bezpośrednią przez rolników. Inwestycja w Uniejowie ma być zakończona do końca przyszłego roku.

(ps)

Debata w Wartkowicach



W Urzędzie Gminy w Wartkowicach odbyła się debata społeczna poświęcona m.in. bezpieczeństwu na terenie gminy oraz ewentualnej reaktywacji posterunku policji.

Z inicjatywy komendanta powiatowego policji w Poddębicach insp. Krzysztofa Kotkowskiego kilka miesięcy temu rozpoczęto rozmowy z wójtem gminy Wartkowice na temat przywrócenia posterunku policji w Wartkowicach. Jednak dla policji oraz samorządu ważna w tej kwestii była opinia mieszkańców, dlatego też przeprowadzono debatę społeczną.

Oprócz kierownictwa policji w Poddębicach oraz reprezentantów komendanta wojewódzkiego policji - kom. Magdalena Browarska, kom. Artur Kawucha w debacie udział wzięli: wójt gminy Wartkowice - Piotr Kuropatwa, radni gminy Wartkowice, sołtysi, osoby duchowne, przedstawiciele firm, zakładów pracy, organizacji pozarządowych oraz licznie zgromadzeni mieszkańcy gminy.

Z uwagi na to, że spotkanie dotyczyło bezpieczeństwa w okolicy oraz analizy zagrożeń w

tym rejonie, na debacie nie zabrakło pozostałych poddębickich funkcjonariuszy: komendanta KP w Uniejowie - kom. Adama Czerwińskiego, naczelnika wydziału prewencji i ruchu drogowego w Poddębicach - kom. Roberta Granosika oraz dzielnicowego gminy Wartkowice - mł. asp. Sebastiana Bierzyńskiego.

Uczestników debaty społecznej zapoznano z wynikami ankiet dot. bezpieczeństwa wypełnionych przez mieszkańców, które wskazywały wysokie poczucie bezpieczeństwa oraz aprobatę ankietowanych dla pomysłu przywrócenia posterunku policji w Wartkowicach.

Debatę zakończono wnioskiem, że zasadne jest odtworzenie posterunku, lecz na konkretne decyzje dot. terminu trzeba jeszcze poczekać. Komendant powiatowy policji w Poddębicach wyraził jednak przekonanie, że w ciągu kilku miesięcy w Wartkowicach powstanie posterunek policji.



Z promocją gospodarczą regionu w stolicy Wielkopolski

Gmina Uniejów wraz z lokalnym Stowarzyszeniem Przedsiębiorców Turystycznych promowała walory gospodarcze regionu podczas targów turystycznych Tour Salon 2018 w Poznaniu.

Szczególnie duże zainteresowanie wśród odwiedzających stoisko gości wzbudzał ogórek termalny. Reprezentacja Urzędu Miasta w Uniejowie oraz Term Uniejów wsparta siłami lokalnych przedsiębiorców zapraszała do odwiedzenia najmłodszego

uzdrowiska w Polsce. Trafiający do termalnego stoiska goście targów często przyznawali, że przyszli tutaj skuszeni degustacją ogórka termalnego, prowadzoną na terenie hal targowych przez hostessy. Ku ich zdziwieniu, nie był to jedyny produkt, powstający na bazie wody termalnej. Na stoisku można było kupić również kosmetyki, które w składzie mają wodę termalną. Na ekspozycji było także produkowane lokalnie piwo. Udział w targach jest częścią projektu: „Zwiększenie międzynarodowej rangi gospodarczej regionu łódzkiego poprzez działania prowadzone w zakresie promocji gospodarczej regionu przez gminę Uniejów”, współfinansowanego z funduszy europejskich w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020.



Przedmiotem projektu jest organizacja i udział w działaniach ukierunkowanych na zwiększenie międzynarodowej rangi gospodarczej regionu



łódzkiego. W ramach projektu przewidziano m.in. udział gminy Uniejów w targach krajowych i międzynarodowych z branży turystycznej, budowlanej, rolno-spożywczej oraz kosmetycznej, organizację misji gospodarczych, wizyt studyjnych oraz kampanii promocyjno-informacyjnych, opracowanie analizy/

ekspertyzy dotyczącej możliwości wykorzystania wód geotermalnych m.in. branży spożywczej.



„JESTEM ZDRUZGOTANY WYROKIEM”

Podębice Organizatorzy szkolenia z karate combat w którym uczestniczyła 17-letnia wówczas Ania Płoszyńska zostali uniewinnieni z zarzutów. Ojciec sparaliżowanej dziś dziewczyny nie ukrywa swojego krytycznego zdania dotyczącego sądowego orzeczenia. - Moja córka została kaleką i nikt nie poniósł żadnych konsekwencji. Sprawiedliwości nie stało się zadość – mówi z żalem w głosie.



Krzysztof Płoszyński nie może pogodzić się z wyrokiem

Ostatnia rozprawa trwającego prawie 3 lata procesu odbyła się na początku ub. tygodnia. Sprawa wstrząsnęła regionem. Uprawiająca karate dziewczyna w trakcie ekstremalnych ćwiczeń spadła z wysokości kilku metrów.

Konsekwencją było złamanie kręgosłupa.

- Zdaniem sądu nie ma winnych tego wypadku. Wyrok jest taki, że to córka jest w głównej mierze odpowiedzialna za to, co się stało. Sama podjęła decyzję i mogła się nie zgodzić na określone ćwiczenia. Nie rozumiem

tego wyroku. Posłałem córkę na oboz sportowo - szkoleniowy a nie na trening komandosów. Nie było żadnego zabezpieczenia i to jest fakt - mówi Krzysztof Płoszyński.

Sąd analizował różne ewentualności związane z dramatycznym wypadkiem. Pytał

biegłych, czy rozłożenie materaca pod zjeżdżającą na linie 17-latką zapobiec by mogło poważnemu urazowi kręgosłupa.

- Specjalistka wypowiedziała się, że gdyby córka spadła na materac, to mogłaby doznać podobnych uszkodzeń. Nie rozumiem takiej argumentacji. To jest takie gdybanie. Wystarczyło podpiąć córce na przykład linkę. Uważam, że organizatorzy nie wykazali się profesjonalizmem. Nie zadbałi o to, aby uczestnicy tych ćwiczeń byli zabezpieczeni. Nie można organizować obozów z karate combat i podchodzić do tego tak, jakby ćwiczyły się wojskowych. Nie zdawałem sobie wcześniej sprawy, jak bardzo są to ekstremalne ćwiczenia - słyszymy od załamanego pana Krzysztofa.

Ojciec Ani Płoszyńskiej czeka na uzasadnienie wyroku. Zamierza się od niego odwołać.

W tym miesiącu odbędzie się również pierwsza rozprawa z powództwa cywilnego. Krzysztof Płoszyński żąda od organizatorów ćwiczeń z karate combat przyznania córce zadośćuczynienia pieniężnego.

(ps)

Ania Płoszyńska porusza się na wózku



PADŁY OSTRE SŁOWA

ROLNICY Z REGIONU KRYTYKUJĄ

W nowej Hali EXPO/MOSiR w Łodzi w drugim dniu targów „Ferma” odbyła się debata Izby Rolniczej Województwa Łódzkiego oraz Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi nt. „Rolnictwo energią gospodarki - problemy i perspektywy”. W debacie wzięli udział Ewa Lech - podsekretarz stanu w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Bronisław Węglewski - prezes Izby Rolniczej województwa łódzkiego oraz przedstawiciele instytucji współpracujących. Rolnicy z regionu poddębickiego domagali się zrealizowania przedwyborczych obietnic PiS.

Ostre słowa krytyki padały z ust rolników od lat wyspecjalizowanych w produkcji ziemniaków i innych warzyw. Rolnicy chcą zniesienia ograniczeń w eksporcie polskich ziemniaków na rynki unijne, oraz umożliwienia eksportu na inne rynki zagraniczne, w tym za wschodnią granicę. Rolnicy wytknęli, iż do tej pory rząd wysłuchiwał w tej kwestii jedynie lobby sadowników. Prosilili także o wyjaśnienie powodów istniejącej przepaści między stawkami skupu a cenami tych samych warzyw na półkach sklepowych. Gospodarze

uważają, że są dyskryminowani zarówno na rynku krajowym, jak i unijnym. Na ręce minister Ewy Lech i posła Roberta Telusa złożyli petycję z apelem o interwencję, podpisaną przez ponad 550 rolników.

O pilną decyzję dotyczące zdjęcia z rynku nadwyżek mleka w proszku zaapelowali zaś w trakcie debaty producenci mleka z regionu łódzkiego. W przeciwnym razie, ich zdaniem, grozi nam wkrótce poważny kryzys w branży mleczarskiej. Krytyka spotkała przedstawicieli rządu również ze strony producentów drobiu, którzy skarżą się na brak wsparcia i nierówne traktowanie. Wielu rolników domagało się także „uzdrowienia” gospodarki wodnej, by przeciwdziałać zalaniom i suszom, które na przemian dotykają ich gospodarstw. Były też głosy domagające się ochrony interesów rolników na terenach wiejskich, przez obywateli ułatwienia dla budownictwa inwentarskiego i ustawę odorową. Dziś niemal każda inwestycja dotycząca produkcji zwierzęcej już na starcie napotyka na trudności. W tych realiach trudno więc mówić o planowaniu i rozwoju polskich gospodarstw.

Źródło: farmer.pl

Wielkanocne sklepowe witryny



Podębice Do świąt coraz bliżej. W tym roku Wielkanoc wypadnie 1 kwietnia. Na niektórych sklepowych witrynach zawiązały już zajęczki, kurczaczki, pisanki i bazy. Mieszkańcy cieszą się z takiego obrazu. Podczas ubiegłotygodniowych mrozów na widok wielkanocnych produktów robiło się choć trochę cieplej.

(ps)

Powiatowy ranking

Najnowsze zestawienie najbogatszych i najbiedniejszych powiatów w woj. łódzkim opublikowało Ministerstwo Finansów. Oto ranking najbiedniejszych i najbogatszych powiatów w woj. łódzkim.

Z najmniejszą kwotą wpływów podatkowych na jednego mieszkańca najniżej w województwie łódzkim uplasowały się dwa powiaty. Według danych Ministerstwa Finansów najuboższe powiaty to łęczycki i poddębicki.

W województwie łódzkim kolejnymi najbiedniejszymi powiatami są opoczyński i skierniewicki.

Wyższymi dochodami już mogą się pochwalić powiaty łowicki, pajęczański, piotrkowski, radomszczański, sieradzki, wierszowski, wieluński, brzeziński. Z tego zestawienia najmniej zamożny jest powiat piotrkowski, natomiast najlepiej sytuacja wygląda w powiecie pajęczańskim.

Wyżej w rankingu i tym samym zamożniejszymi powiatami są łaski i zduńskowski. Te dwa powiaty w województwie łódzkim jednak wciąż znacząco odstają od czołówki.

Następnie trzeba wymienić powiaty kutnowski, tomaszowski i rawski.

Pierwszą siódemkę otwiera powiat zgierski.

Powiat pabianicki w województwie łódzkim należy już do elity zamożności jeśli weźmiemy pod uwagę statystyki opublikowane przez Ministerstwo Finansów.

Pierwszą piątkę otwiera powiat m. Piotrków Trybunalski. Miasto jest na prawach powiatu.

Kolejne w rankingu to łódzki wschodni i powiat m. Skierniewice.

Powiat bełchatowski to jeden z najzamożniejszych powiatów w województwie łódzkim. W jego skład wchodzi także najbogatsza gmina w Polsce - Kleszczów.

Według Ministerstwa Finansów najwyższą uplasował się powiat m. Łódź.

BOBRY NAD NEREM

Podębice Po liczbie uszkodzonych przez bobry drzew rosnących na wałach Neru można sądzić, że liczba tych gryzoni w regionie poddębickim wciąż rośnie. Spacerując bulwarami z łatwością można natrafić na nadgryzione przez bobry drzewa.

Zima to okres odpoczynku dla przyrody. W zimowy sen zapadają nie tylko przedstawiciele królestwa roślin, ale również niektóre zwierzęta takie jak niedźwiedzie, borsuki, jeże czy nietoperze. Do grupy zwierząt, które doskonale przystosowały się do przetrwania



trudnych warunków zimowych bez wątplenia należy bóbrowi, największemu gryzoń w Europie. Bóbr miesiące zimowe spędza wewnątrz żeremi - budowli wykonanej przez niego z gałęzi i mułu. Gdy temperatura spada poniżej 0°C bóbrowi większą część doby przesypia redukując swoją aktywność do niezbędnego minimum. Pomagają mu w tym zapasy żywności zgromadzone w pobliskich spiżarniach w postaci gałązek, liści i kory.

(ps)



MALOWNICZY ... DUNAJCA	BOCZNA W KOŚCIELE	NAKŁADKA	ZMYŚL NA JĘZYKU	WÓZ O DWÓCH KOŁACH, BEZ KOZŁA	KOSI TRAWĘ PRZEPLYWA PRZEZ WARSZAWĘ	GÓRY W NIEMCZECH GRUBY, KOSMATY KOC											
SKRZYNIKA WYBORCZA		SIEJE ZAMĘT DAWNY OKREŚL NA BAŁTYKU			3												
ŚNIEG DO GRZEŹNIĘCIA																	
MIASTO W STANIE NEW JERSEY																	
ROSYJSKI SAMOCHÓD																	
IMIĘ THOMPSON, AKTORKI ANGIELSKIEJ																	
MIĘJSCIE OSTATNIEJ BITWY W KAMPANII WRZEŚNIOWEJ																	
IMIĘ PIOSENKARKI KUKULSKIEJ																	
IMIĘ REWOLUCJONISTKI KOSTRZEWEJ KRAJNA GRECKA																	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18

UŚMIECHNIJ SIĘ



* W sądzie:

- Co oskarżony ma na swoją obronę?
- Wysoki sędzie, powierzono mi miliony, a ja wziąłem zaledwie 150 tysięcy...

* Książd do Jasia na lekcji religii:

- Powiedz, Jasiu, kto wszystko widzi, wszystko słyszy i wszystko wie?
- Nasza sąsiadka!

* Rozmowa kwalifikacyjna z blondynką:

- Gdyby miała pani możliwość porozmawiać z dowolną osobą, żyjącą lub nie, kogo by pani wybrała?
- Osobę żyjącą.

* Na boisku szkolnym rozmawia dwóch kolegów:

- Wiesz, wczoraj rzucałem monetą z postanowieniem, że jeśli wypadnie reszka, to wezmę się do nauki, a jak orzeł, to pójdę na dyskotekę.
- I co, wypadł ci orzeł?
- Tak, ale dopiero za piątym razem.

* Młode małżeństwo w hotelu:

- Pokój na dobę - mówi młody mąż.
- Ma pani szczęście - mruga portier do żony, zwykle bierze pokój na godzinę.

* - Dyrektorze, jakiś facet czeka na pana w sprawie niezapłaconej faktury. Nie chciał się przedstawić.

- A jak wygląda?
- Wygląda tak, że lepiej zapłacić...

* Pijany facet wraca do domu. Żona zaczyna awanturę i wymownie pokazuje palcem na zegarek. Na co facet:

- Wielkie halo! Zegarek! Jak mój ojciec wracał do domu, to matka na kalendarz pokazywała!

Rozwiązanie krzyżówki z numeru 274: Co godzina, to nowina.

Oryginalne potrawy i porady kulinarne



ZUPA POMIDOROWA Z PIECZONYCH POMIDORÓW

Składniki:

- 1 i 1/2 kg mocno dojrzałych pomidorów
- spora główka czosnku
- 6 łyżek oliwy
- 1-2 szklanki warzywnego bulionu - ostateczna ilość zależy od ilości soku w pomidorach
- 1/3 szklanki słodkiej śmietanki
- 3 gałązki tymianku (można zastąpić sporą szczyptą suszonego)
- do podania:
- grzanki z dobrego chleba z oliwą
- ser feta lub ser kozii lub z mleka mieszanego
- listki bazylii

Etapy przygotowania: Pomidory obierz ze skóry (jeśli chcesz zrobić to bardzo szybko i dokładnie, zrób na nich nacięcia na krzyż, zalej wrzątkiem na minutę, następnie ściągaj skórę). Pokrój na ćwiartki, usuń szypułki i twarde środki. Przełóż do naczynia żaroodpornego wysmarowanego oliwą. Na pomidorach rozrzuć ząbki czosnku w łupinach oraz gałązki tymianku i bazylii. Posól, polej resztą oliwy. Wstaw do piekarnika rozgrzanego do 220 stopni i zapiekaj przez 20-25 minut, aż brzoje pomidorów zaczną się przypiekać. Wyjmij, odstaw na

kilka chwil do przestudzenia. Usuń gałązki. Wyciśnij z ząbków upieczoną zawartość. Przełóż do garnka. Dodaj wyciśnięty z łupin upieczony czosnek. Wlej szklankę bulionu śmietankę. Dopraw pieprzem. Zmiksuj na gładką masę - jeśli zupa będzie za gęsta, dodaj jeszcze bulionu. Dodaj do zupy listki bazylii, wymieszaj. Podawaj z kawałeczkami fety i grzankami.

BABKA ZIEMNIACZANA Z CUKINIĄ

Składniki:

- 1 i 1/2 kg ziemniaków nie rozpadających się podczas gotowania
- 2-3 cukinie o łącznej wadze około 1/2 kg
- 2 cebule
- 30 dag dobrej wiejskiej kiełbasy
- 2 jajka
- 3 czubate łyżki pszennej mąki
- 2 łyżki oleju
- 3/4 szklanki mleka
- świeżo zmielony czarny pieprz (dużo)
- 2 łyżki oleju do wysmarowania formy

Etapy przygotowania: Obraną cebulę pokrój na drobną kostkę. Kiełbasę pokrój na kostkę o boku około 1 cm. Na patelni rozgrzej olej, dodaj cebulę, lekko posól i smaż często mieszając na średnim ogniu przez 3-4 minuty, aż zacznie się szklifikować. Dodaj kiełbasę, zwiększ ogień i smaż często mieszając przez 2 minuty. Zestaw z ognia. Ziemniaki obierz, umyj. Cukinie umyj, osusz, odetnij końce. Mleko mocno

podgrzej w rondelku - powinno się prawie zagotować. Ziemniaki zetrzyj w malakserze lub na tarce o dużych oczkach. Przełóż do miski, od razu wlej połowę gorącego mleka, wymieszaj, dodaj pozostałe mleko, ponownie wymieszaj. Cukinie zetrzyj na tych samych oczkach co ziemniaki, dodaj do ziemniaków. Odstaw na 10 minut, przyciśnij dużą łyżką, odlej (do zlewu) wytworzony płyn. Dodaj jajka, cebulę z kiełbasą, mąką, dopraw dużą ilością grubo zmielonego pieprzu i solą. Wymieszaj dokładnie. Masę przełóż do żaroodpornego naczynia wysmarowanego olejem. Babka powinna mieć grubość 4-5 cm. Zrób łyżką "fale" na wierzchu babki - będzie dużo do chrupania. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 160 stopni. Piecz przez 60 minut, następnie zwiększ temperaturę do 180 stopni i piecz jeszcze przez 20 minut, aż wierzch się pięknie zrumieni. Podawaj gorącą z sałatką z kiszzonej kapusty lub z kiszonymi ogórkami. Świetnie smakuje także z kwaśną śmietaną lub zsiadłym mlekiem. Babka jest wspaniała na drugi dzień - pokrojona na cienkie paski i podsmażona na małej ilości oleju.

JAGODZIANKI

Składniki:

- 1/2 kg pszennej mąki
- 3 żółtka
- 10 dag masła
- 3 dag drożdży
- 1/2 szklanki cukru (10 dag), lub trochę więcej jeśli lubisz słodkie ciasta

- 2/3 szklanki mleka
- 1 łyżka pasty waniliowej (można zastąpić łyżką ekstraktu waniliowego lub cukrem z prawdziwą wanilią)
- starta skórka z połowy cytryny
- szczypta soli nadzienie:
- 2 szklanki jagód
- 3 czubate łyżki cukru pudru
- do posmarowania:
- 4 łyżki mleka lukier:
- 2 szklanki cukru pudru
- 2 łyżki wrzącej wody
- 2 łyżki soku cytrynowego

Etapy przygotowania: Jagody przebij, krótko umyj pod bieżącą wodą, osącz na cedzaku, potem osusz na ręczniku papierowym. Drożdże rozetrzyj z łyżką cukru, dodaj 4 łyżki mleka, odstaw w ciepłe miejsce na około 10 minut. Pozostałe mleko wlej do rondelka, dodaj masło, postaw na małym ogniu i doprowadź do rozpuszczenia masła. Odstaw do przestudzenia. Do miski przesiej mąkę z solą, dodaj mleko z masłem, cukier, wyrosnięte drożdże, żółtka, pastę waniliową, skórkę cytrynową. Dokładnie wymieszaj dużą łyżką. Masa powinna być dość gęsta. Przykryj ściereczką, odstaw na 15 minut. Wyjmij na stolnicę wysypaną mąką. Wyrabiaj dosłownie przez minutę. Miskę obsyp mąką w środku, wóź ciasto uformowane w kulę, przykryj



ściereczką, odstaw w ciepłe miejsce do podwojenia objętości (40-60 minut). Wyrośnięte ciasto przełóż na stolnicę wysypaną mąką, podziel na pół. Z każdej części uformuj wałek, pokrój go na 8 plastrów. Uformuj z nich placki o średnicy około 12-14 cm, nakładaj na każdy porcję jagód, posyp je cukrem pudrem, zwiń i uformuj bułeczkę. Układaj bułeczki miejscem sklejenia do dołu na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Odstaw na 15 minut, włącz w tym momencie piekarnik na 180 stopni. Podrośnięte jagodzianki posmaruj mlekiem i wstaw do gorącego piekarnika. Piecz około 12-15 minut, aż ładnie się zrumienią. Jeśli włożysz do środka dużo jagód, może z bułeczek wypłynąć trochę soku, który nieco się przypali i nada im szlachetnego smaku. Upieczone jagodzianki odstaw do przestudzenia. Wszystkie składniki lukru wymieszaj w miseczce. Lukrem posmaruj jeszcze ciepłe jagodzianki.

Dni Otwarte w tęczyckich podstawówkach

Dzień Otwarty jest najlepszą okazją, żeby przyszli uczniowie poczuli atmosferę szkoły. W ubiegłym tygodniu Szkoła Podstawowa nr 1 i Szkoła Podstawowa nr 3 przygotowały masę atrakcji dla swoich małych gości. W „Jedynce” postawiono na zajęcia artystyczne, prezentacje z zakresu fizyki i chemii oraz pokaz robotów, czyli efekt odbywających się w szkole zajęć mechatronicznych. Można było również zobaczyć, jak wyglądają poszczególne klasy, szkolna stołówka, świetlica i biblioteka. Nie zabrakło rozmów z nauczycielami i uczniami. W „Trójce” natomiast maluchy obejrzały inscenizację „Nie z tej bajki” w wykonaniu siódmoklasistów. Na najmłodszych czekało wiele atrakcji. Przedszkolaki świetnie czuły się zarówno we wspólnych występach artystycznych z pierwszoklasistami, jak i w spotkaniach z nauką i nowoczesną technologią.



TAJEMNICZA ŚMIERĆ W OZORKOWIE

53-letni przedsiębiorca Krzysztof O. (nazwisko do wiadomości red.) przegrał walkę o życie. W szpitalu leżał w śpiączce przez prawie 4 miesiące. Biznesmen – jak twierdzą niektórzy mieszkańcy – został skatowany na podwórku swojego domu. Czy faktycznie tak było?

Na policję zadzwoniła jedna z lokatorek kamienicy przy Zielonym Rynku, która z okna mieszkania zauważyła leżącego Krzysztofa O. Mężczyzna był zakrwawiony. Ozorkowianie mają swoje hipotezy na temat zagadkowego zgonu.

- To było morderstwo - uważa jedna z mieszkanki. - Właściciel zakładu nie wywiązywał się ze swoich zobowiązań względem klientów. Sama byłam świadkiem jak moja

przyjaciółka przelała na jego konto kilka tysięcy złotych w związku z zamówieniem. Okazało się jednak, kiedy przyszła do zakładu, że opłaconego produktu nie ma. Właściciel nie potrafił się wytłumaczyć i najprawdopodobniej sprawa zostanie skierowana do sądu. Pieniądze powinna oddać jego żona lub dwójka dorosłych dzieci, syn lub córka.

Kolejną ozorkowianką, z którą rozmawialiśmy przy ul. Żeromskiego, przyznała, że dobrze zna rodzinę państwa O.

- Ten zakład najpierw prowadził ojciec denata - słyszymy. - Kiedy zmarł, to syn przejął firmę. Niestety, nowy właściciel miał poważny problem z alkoholem. To z powodu jego nałogu małżonkowie byli w separacji. Wiem, że w Ozorkowie niektórzy

mieszkańcy mówią o zbrodni. Czy doszło do morderstwa tego nie wiem. W każdym razie to bardzo tajemnicza śmierć.

O problemie z alkoholem Krzysztofa O. mówi też lokator pobliskiego domu.

- Znałem właściciela zakładu. Bywało, że pił przez długi okres. Tak szczerze mówiąc, to nie ma się co dziwić, że miał wtedy poważne trudności z wykonaniem zamówień. Dlatego raczej jestem skłonny podejrzewać, że to alkohol był sprawcą jego problemów niż to, że ktoś go pobił na śmierć. Pamiętam ten dzień, w którym policja zaparkowała radiowóz przed jego domem. Funkcjonariusze poszli na podwórko, gdzie wśród swoich produktów leżał nieprzytomny mężczyzna. Karetka zabrała go do szpitala. Jestem zaskoczony



Krzysztofa O. znaleziono na podwórku. Był zakrwawiony

informacją, że nie żyje.

Mł. asp. Anna Sęk z Komendy Powiatowej Policji w Zgierzu potwierdza zdarzenie.

- Śledztwo w sprawie śmierci tego mieszkańca przejęła prokuratura. Nie mogę się wypowiadać, jakie były bezpośrednie przyczyny zgonu.

Jak się dowiedzieliśmy prokuratura śledztwa jeszcze nie zakończyła.

- Nie dysponujemy jeszcze wynikami sekcji - mówi Krzysztof Kopania, rzecznik Prokuratury Okręgowej w Łodzi. - Postępowanie toczy się w sprawie. Nikomu zarzuty nie zostały przedstawione. Na obecnym etapie sprawy nie ma podstaw by uznać, że są dowody mogące wskazywać na pobicie.

tekst i fot. (stop)



Sąsiedzi przedsiębiorcy z Zielonego Rynku i Żeromskiego mówią o zagadkowym zgonie



OD ŚRODY UTRUDNIENIA

Ozorków Na 7 marca zaplanowano wprowadzenie zmian w organizacji ruchu w związku z budową ronda u zbiegu Zgierskiej/Południowej/Wyszyńskiego/Maszkowskiej/Sredniej. Najważniejsza zmiana to zamknięcie dla ruchu ul. Zgierskiej i Średniej przy ul. Południowej. Zgierska na odcinku od Partyzantów do Południowej będzie zamknięta dla ruchu z dopuszczeniem ruchu dla mieszkańców. Objazd będzie wyznaczony

ul. Partyzantów do Maszkowskiej i dalej do Wyszyńskiego. Z ul. Średniej nie będzie można wjechać w Zgierską, jednak dla samochodów osobowych będzie pozostawiony przejazd z ul. Średniej w Maszkowską.

Autobusy Z46 pojadą od strony Zgierza ul. Zgierską do Podleśnej, tam będą mieć przystanek (tak jak obecnie), następnie skręcą w Podleśną i pojadą obwodnicą do Maszkowskiej. Na Maszkowskiej zostanie usytuowany

przystanek w rejonie skrzyżowania z Partyzantów, następnie autobusy pojadą Maszkowską do Wyszyńskiego.

Samochody ciężarowe będą jeździły obwodnicą do ul. Łęczycyckiej.

Dojazd do supermarketu Biedronka przy ul. Południowej ma być przez cały czas trwania robót utrzymany; wykonawca przystąpił już do budowy tzw. drogi technicznej, pozwalającej na dojazd do marketu od strony ul. Zgierskiej.

Policja ma interweniować



Ozorków Po naszym ubiegłotygodniowym tekście o zaparkowanych na przystankach autach, sprawą zainteresowała się policja. Funkcjonariusze na początek mają jedynie pouczać kierowców, gdy to nie przyniesie efektu, posypią się mandaty. Problem dotyczy nowych przystanków autobusów zastępczych linii 46. Pasażerowie z powodu aut zaparkowanych w miejscach przystankowych, mają utrudnienia z wsiadaniem i wysiadaniem z autobusów.

(stop)

Przycinka

W drugiej połowie lutego rozpoczęto coroczną, pielęgnacyjną przycinkę drzew w pasach drogowych. Prace, których koszt to blisko 50 tys. zł, potrwają do połowy marca. Realizowane są na zlecenie Urzędu Miejskiego przez specjalistyczną firmę. Gałęzie drzew, które sięgają przewodów energetycznych, ze względów bezpieczeństwa są przycinane przez pracowników Zakładu Energetycznego.



foto: UMIO

zyczenia

Spółem PSS

Powszechna Spółdzielnia Spożywców
95-035 Ozorków, ul. Średnia 6
tel. 42/277-00-17; 42/277-00-12

Rok założenia
1920

ADRESY SKLEPÓW:

Cegielniana 25/27,
Starzyńskiego 8, Listopadowa 2, Łęczycycka 23,
Maszkowska 35, Nowe Miasto 8, Zagajnikowa 18



Z okazji zbliżającego się Dnia Kobiet
najszerzej życzenia
wszystkim naszym Klientkom.
Dużo zdrowia, wszelkiej pomyślności,
spełnienia marzeń i wiele radości.

Łączymy tradycję z nowoczesnością

www.ozorkow.spolem.org.pl
e-mail.: sekretariat@spolemozorkow.pl

LOKATOR KONTRA SEKRETARZ MIASTA

Ozorków Sławomir Chabasiński negatywnie wypowiada się o sekretarzu Mariuszu Ostrowskim. Przyczyną krytyki jest pismo przesłane przez sekretarza w sprawie lokalu w jednej z kamienic przy ul. Wyszyńskiego.

- W tym piśmie pan sekretarz informuje mnie, że mam wraz ze swoją rodziną przenieść się do remontowanego właśnie przeze mnie mieszkania, które otrzymaliśmy od miasta. Cały problem polega na tym, że podczas wcześniejszych rozmów w urzędzie ustaliliśmy, że przeprowadzka z naszego starego

lokalu nastąpi najwcześniej w połowie marca. Teraz są takie mrozy, a my mamy się szybko przeprowadzać? Tak nie może być. Tym bardziej, że mieszkanie jest cały czas remontowane. Muszę jeszcze m.in. zainstalować centralne ogrzewanie. Czy pan sekretarz chce, abym ja, żona i naszych pięcioro dzieci zamazło w tym mieszkaniu? - pyta S. Chabasiński.

Mężczyzna powiedział nam, że na remont komunalnego mieszkania wydał już ponad 20 tysięcy złotych. Ma żal do miasta, że pomimo takich nakładów jest w ten sposób traktowany. Twierdzi, że duży wpływ na decyzję o przyspieszeniu przeprowadzki ma jego sąsiad.

- On chce jak najszybciej wprowadzić się do naszego starego mieszkania. Wiem, że dzwoni często do urzędu miasta i wręcz wymusza na urzędnikach podjęcie wygodnych dla niego decyzji. Ostatnio usłyszałem, że przez te jego telefony to nawet naczelnik wydziału gospodarczego ma dosyć.

Sekretarz Mariusz Ostrowski nie ukrywa, że sprawa



- Na zakończenie remontu potrzebuję jeszcze ok. dwóch tygodni - mówi pan Sławomir

wzbudza spore emocje. Tłumaczy dlaczego wysłał do pana Sławomira pismo z ponagleniem przeprowadzki.

- Dla mnie jest jasne, że pomiędzy panem Chabasińskim a jego sąsiadem jest duży konflikt. Panowie podchodzą do sprawy bardzo emocjonalnie, przerzucają się różnymi argumentami, dzwonią do urzędu. Przyznaję, że to pismo miało wymóc szybsze zakończenie remontu i tym samym zakończenie konfliktu między mężczyznami. Rozumiem jednak, że jeżeli trzeba jeszcze w tym mieszkaniu przeprowadzić pewne prace remontowe, to oczywiście poczekamy i na siłę rodziny nie będziemy przeprowadzać.

Ostatecznie urząd miasta przedłużył Sławomirowi Chabasińskiemu czas na zakończenie remontu.

(stop)



S. Chabasiński przy piecu centralnego ogrzewania

„Niemiecki ma klasę”

W Szkole Podstawowej nr 2 w Ozorkowie oficjalnie otwarto salę do nauki języka niemieckiego, wyremontowaną i zmodernizowaną w ramach projektu „Niemiecki ma klasę”. Częścią projektu był konkurs zorganizowany przez Instytut Goethego w Warszawie, a zadanie konkursowe polegało na stworzeniu funkcjonalnej sali do nauki języka niemieckiego.

Pomysł zmodernizowania pracowni pojawił się w wakacje 2017 r.; uczniowie i nauczycielka języka niemieckiego z SP2 Agnieszka Wrześkiewicz zdecydowali się na udział w

projekcie. Uczniowie samodzielnie szukali sposobów sfinansowania swojej wizji, pomagali w pracach remontowych, sprzątanii oraz szukali sponsorów. W celu sfinansowania swoich pomysłów zorganizowali kiermasz upominków, a zebrane środki przeznaczyli na remont sali. W projekt zaangażowali się również rodzice, którzy, pracując społecznie, zamontowali nowe oświetlenie, pomagali w transporcie materiałów budowlanych i mebli. Na realizację projektu i efekty końcowe mieli wpływ także sponsorzy, fachowcy, cała społeczność uczniowska, nauczyciele i dyrekcja.

ogłoszenie

INFORMACJA
podaniu do publicznej wiadomości
wykazu nieruchomości
przeznaczonej do zbycia w trybie przetargowym.

Wójt Gminy Ozorków informuje, że zgodnie z art. 35 ust.1 ustawy o gospodarce nieruchomościami z dnia 21 sierpnia 1997 roku (Dz.U. z 2018 r. poz.121, poz.50), sporządzono i podano do publicznej wiadomości wykaz nieruchomości położonej w miejscowości Solca Wielka, oznaczonej nr ewid.334/2 przeznaczonej do zbycia w drodze przetargowej. Wykaz wywieszony został na tablicy informacyjnej Urzędu Gminy Ozorków, ul. Wigury 14, a także na stronach internetowych urzędu w dniach od 23.02.2018 r. do 16.03.2018 r.

Lewe fajki z Ozorkowa

W mieście przybywa palaczy. Tak przynajmniej można by sądzić po ogromie zarekwirowanych przez policjantów papierosów pochodzących z nielegalnego źródła.

W krótkim odstępie czasu policjanci zlikwidowali dwa miejsca w których odbywała się kontrabanda nielegalnych papierosów i tytoniu.

Kilka dni temu funkcjonariusze zatrzymali 55-letniego mężczyznę, który posiadał wyroby tytoniowe bez polskich znaków akcyzy. Zabezpieczono ponad 1457 paczek nielegalnych papierosów oraz 35 kg tytoniu. Policjanci uzyskali informację dotyczącą posiadania znacznej ilości wyrobów tytoniowych niewiadomego pochodzenia. Aby zweryfikować tę informację pojechali pod wskazany adres. Podczas przeszukania stróża prawa znaleźli papierosy i tytoń bez polskich znaków akcyzy. 55-letni mieszkaniec powiatu zgierskiego przyznał, że znalezione papierosy na-

leżą do niego. Łącznie zabezpieczono 1457 paczek nielegalnych papierosów oraz 35 kg tytoniu. Wartość uszczuplenia akcyzowego oszacowano na ponad 51 tys. zł.

Wcześniej miejscowi policjanci także zlikwidowali kontrabandę. Zatrzymali 40-letniego mężczyznę, który posiadał wyroby tytoniowe bez polskich znaków akcyzy. Podczas przeszukania policjanci znaleźli w zaparkowanym na posesji pojeździe worki foliowe z papierosami oznaczonymi białoruską akcyzą. 40-letni mieszkaniec powiatu zgierskiego przyznał, że papierosy znalezione w samochodzie należą do niego. Łącznie zabezpieczono 5650 paczek papierosów bez polskich znaków akcyzy, których wartość uszczuplenia akcyzowego wynosi ponad 123 tysiące złotych. Za paserstwo akcyzowe grozi kara nawet do 3 lat pozbawienia wolności oraz wysoka grzywna.



ogłoszenie

OGŁOSZENIE

OZORKOWSKA SPÓŁDZIELNIA MIESZKANIOWA

z siedzibą w Ozorkowie, ul. Staszica 1

przeprowadzi w dniu 07.03.2018 roku przetargi ustne nieograniczone na lokale mieszkalne położone w Ozorkowie

Adres	Położenie	Skład mieszkania	Pow. użytkowa w m ²	Cena wywoławcza w zł	Kwota wadium w zł
Bema 6 m 52	IV piętro	2 pok., kuchnia, łazienka z wc, przedpokój	36,60	69 594,00	2 500,00
Sucharskiego 2 m 30	IV piętro	3 pok., aneks kuchenny, łazienka z wc, przedpokój	45,21	98 049,00	2 500,00
Nowy Rynek 10 m 49	III piętro	2 pok., kuchnia, łazienka z wc, przedpokój	39,53	84 912,00	2 500,00
Lotnicza 2 m 26	IV piętro	2 pok., kuchnia, łazienka z wc, przedpokój	46,01	82 409,00	2 500,00
Lotnicza 4a m 19	IV piętro	2 pok., kuchnia, łazienka z wc, przedpokój	39,53	76 257,00	2 500,00

Przetargi rozpoczną się 07.03.2018 r. w siedzibie Spółdzielni w Ozorkowie, ul. Staszica 1 o godz. 10⁰⁰

Cena wywoławcza nieruchomości lokalowej równa jest wartości określonej operatem szacunkowym rzeczoznawcy majątkowego.

Warunkiem uczestnictwa w przetargu jest wniesienie najpóźniej do dnia 06.03.2018 r. ustalonego wadium, na konto Spółdzielni w Banku Spółdzielczym w Ozorkowie

nr konta: 11 8786 0001 0000 0198 2000 0001, tytułem: „przetarg z dnia 07.03.2018r.”

Postąpienie wynosić będzie 1.000,00 zł.

W wyniku przeprowadzenia przetargu nabywca uzyska umowę ustanowienia i przeniesienia odrębnej własności lokalu zawartej przed notariuszem. Koszty związane z ustaleniem odrębnej własności (koszty aktu notarialnego i założenia księgi wieczystej) obciążają w całości osobę ustaloną jako nabywca.

Spółdzielnia udostępnia zainteresowanym przetargiem do wglądu regulamin przetargu i udziela szczegółowych informacji w siedzibie Spółdzielni, pokój nr 10 lub telefonicznie:

(42) 718-54-76 lub (42) 718-50-87.

Zarząd Spółdzielni zastrzega możliwość przerwania przetargu lub odstąpienia od przetargu bez podania przyczyn.

Nagły atak mrozów

Ozorków Do Polski dotarł w ub. tygodniu wir polarny, który przyniósł silne mrozy. W Ozorkowie przy kilku przystankach stanęły koksowniki. Pasażerowie chętnie korzystali z takiego źródła ciepła, bo przy silniejszych podmuchach wiatru odczucie chłodu się pogłębiało. W wielu budynkach pękły rury z zamrożoną wodą.

Awarie instalacji wodnych z powodu mrozu usuwali pracownicy OPK. Tylko jednego dnia takich interwencji było kilka. W jednym z budynków przy ul. Wyszyńskiego pękły dwie rury w każdej z klatek.

- W nocy temperatura spada poniżej 15 stopni C. Dochodzi do zamarzania wody w rurach i to nawet w tych, które zostały dobrze zaizolowane. Wbrew



Pracownicy OPK musieli rozebrać część podłogi, aby usunąć awarię

pozorem problem zamarzania wody w rurach dotyczy nie tylko domków letniskowych, które w okresie zimowym najczęściej są niezamieszkałe czy nieogrzewanych piwnic, poddaszy, przydomowych warsztatów i garaży. Zdarza się, że rury zamarzną nawet w całorocznym budynku mieszkalnym. Wystarczy awaria sieci elektrycznej, sieci ciepłowniczej lub naszego indywidualnego systemu centralnego ogrzewania, podczas naszej kilkugodzinnej nieobecności w domu - mówi jeden z pracowników ozorkowskiej komunalni.

W jednej z klatek trzeba było zdemontować fragment drewnianej podłogi, aby dostać się do zamrożonej rury. W drugiej klatce rura była odmrażana przy pomocy specjalnej dmuchawy z ciepłym powietrzem.

- Takie odmrażanie dmuchawą jest skuteczne, gdy rura nie została jeszcze rozsadzona od wewnątrz przez lód. Ogrzewanie rozpoczynamy zawsze od końca rury, nigdy od środka. Ten sposób odmrażania rur, chociaż zajmuje dość dużo czasu, jest bezpieczny i



UWAGA NA DZIURY

W rejonie ulic Wiejskiej, Sienkiewicza i Krótkiej w Ozorkowie wykopanych zostało kilka głębokich dziur pod instalację światłowodową. Choć roboty zakończyły się już kilka tygodni temu, to wykopy wciąż są na poboczach dróg. Po zmroku można wpaść w dziurę i zrobić sobie krzywdę. Mieszkańcy apelują o szybkie zasypanie zagłębień.



Przy przystankach ustawione zostały koksowniki

skuteczny - tłumaczy robotnik.

Zdaniem meteorologów to był ostatni, ale też najbardziej intensywny atak zimy w tym sezonie.

Ten tydzień z całą pewnością nie będzie mroźny. Temperatura oscylować ma w granicach 4 - 7 st. C.

(stop)

ogłoszenie

Wójt tłumaczy decyzję ws. skarbnik

Parzęczew Duże zainteresowanie wzbudził nasz ubiegłotygodniowy artykuł w którym opisaliśmy sprawę ponownego zatrudnienia na stanowisko skarbnika Jadwigi Dębskiej.

Przypomnijmy, że skarbnik otrzymała przed odejściem na emeryturę wysoką odprawę w kwocie prawie 50 tysięcy zł. Nie odpoczęła jednak zbyt długo. Wróciła na swój poprzedni fotel. Sprawa zbulwersowała mieszkańców. Otrzymaliśmy komentarz wójta Ryszarda Nowakowskiego.

- Odprawa emerytalna zgodnie z ustawą o pracownikach samorządowych należy się każdemu pracownikowi odchodzącemu na emeryturę, a jej wysokość jest określona art. 38 pkt.3 w/w ustawie.

W 2017 roku skarbnik gminy Parzęczew otrzymała łącznie 5.700 złotych brutto tytułem nagród za szczególne zaangażowanie w pracy (nie miało to żadnego związku z odejściem na emeryturę). Podstawa prawna: ustawa

o pracownikach samorządowych art. 36 pkt.6. Informuję, że zatrudnienie na stanowisko skarbnika nie jest wymagany konkurs. Artykuł 18 ust. 1, pkt 3 ustawy o samorządzie gminnym stanowi, że to rada gminy powołuje skarbnika na wniosek wójta. Moja decyzja o wystąpieniu z wnioskiem do RG o dalsze zatrudnienie pani Jadwigi Dębskiej na stanowisku skarbnika gminy Parzęczew wynikała z troski o prawidłową realizację bardzo trudnego budżetu na rok 2018, w którym gmina Parzęczew realizuje szereg inwestycji na kwotę ponad 8 mln złotych z czego pozyskuje ponad 5 mln ze środków UE. Referat finansów, który zgodnie z organizacją pracy Urzędu Gminy kierowany jest przez skarbnika, obsługuje również jednostki organizacyjne gminy. Zatrudnienie w takim momencie nowej osoby mogłoby spowodować trudność z realizacją budżetu. Za realizację budżetu odpowiada wójt - czytamy w mailu nadesłanym przez urząd.

(stop)



Burmistrz Miasta Ozorkowa
Muzeum Tradycji Niepodległościowych w Łodzi



Legiony Polskie

1914-1918



7 marca 2018 r. Godz. 16.00

Izba Historii Miasta Ozorkowa

ulica Wigury 14

Wystawa czynna do 30 kwietnia 2018 r.

Wtorek 10.00-16.00, piątek 10.00-16.00

Wstęp wolny



ogłoszenie

Ozorkowskie Przedsiębiorstwo Komunalne Sp. z o.o.
95-035 Ozorków ul. Żwirki 30 wydzierżawi część działki 20/2
o pow. 3178 m².

Działka posiada możliwość wykonania wjazdu od ul. Słowackiego zgodnie z projektem i aktualną decyzją Burmistrza Miasta Ozorkowa.

Powierzchnia działki utwardzona jest płytami typu jumbo.

Szczegółowe informacje można uzyskać pod nr tel.

+48 (42) 270 04 07

kom. 533-312-379

OPK Sp. z o.o. zastrzega sobie prawo swobodnego wyboru dzierżawcy oraz odstąpienia od wydzierżawienia bez podania przyczyny.

ogłoszenie

Ozorkowskie Przedsiębiorstwo Komunalne Sp. z o.o.
95-035 Ozorków ul. Żwirki 30

wynajmie budynek wolnostojący, parterowy o pow. 378 m², wykończony, pod działalność biurowo-usługową, wejście od strony ul. Żwirki 30 na działce o nr ewidencyjnym 19/1.

Możliwość umieszczenia reklamy zewnętrznej, dobra lokalizacja, pełna infrastruktura, komunikacja, parking.

Oferty proszę składać w sekretariacie siedziby firmy OPK Sp. z o.o. ul. Żwirki 30 do dnia 19.03.2018 r. do godz. 10:00

Szczegółowe informacje można uzyskać pod nr tel.

+48 (42) 270 04 07

kom. +48 533-312-379

OPK Sp. z o.o. zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania oraz prawo zamknięcia postępowania bez wybrania którejkolwiek z ofert bez podania przyczyny.

Warunki zapytania ofertowego na najem lokalu użytkowego dostępne na stronie internetowej www.opkspzoo.eu oraz w siedzibie Spółki.

Zapraszamy do składania ofert.

Co jeść, aby poprawić pracę mózgu?

Odpowiednie odżywienie mózgu ma olbrzymie znaczenie dla jego funkcjonowania. Dlatego wraz z dietą należy mu dostarczyć dobrej jakości składników odżywczych. W przeciwnym razie mózg przestanie prawidłowo pracować. To tak jak z samochodem - kiepskie paliwo może uszkodzić silnik i źle wpływać na jego pracę. Sprawdź, co jeść, aby poprawić plastyczność mózgu i wspomóc jego pracę.

Odpowiednio komponując codzienne menu, można w znaczący sposób wpłynąć na funkcje poznawcze. Wzrost zauważalny jest po włączeniu do codziennej diety takich produktów, jak: oliwa z oliwek, olej rzepakowy, orzechy, pestki, awokado.

Są to bogate źródła jednonienasyconych kwasów tłuszczowych (JNK). Wzrost ich stężenia we krwi przekłada się na wzrost inteligencji, co wykazano naukowo. Jak dowodzą najnowsze badania, uwidacznia się zależność pomiędzy zawartością JNK a możliwościami koncentracji (za które odpowiada czołowy płot kory mózgowej). Badacze odkryli, że zwiększenie zawartości wspomnianych składników w diecie osób starszych wpłynęło pozytywnie na wyniki wykonywanych przez seniorów testów na inteligencję. Większe stężenie JNK w czołowym płacie kory mózgowej w widocznym sposób podnosi zdolności intelektualne badanych.

Jedną z ważniejszych zasad w diecie „dla mózgu” jest większy nacisk na dbałość o odpowiednie

spożycie zielonych warzyw liściastych, tj. jarmużu, sałaty, szpinaku czy brokułów w ilości trzech porcji na dzień. Są one zasobne w witaminy C i E, szczególnie ważnych dla zdrowia mózgu. Czwartą porcję powinny stanowić inne warzywa. Ponadto, założenia diety obejmują: codzienne spożywanie trzech porcji pełnowartościowych produktów zbożowych - jako źródło witamin z grupy B, pozytywnie wpływających na funkcjonowanie układu nerwowego; częste spożywanie nasion roślin strączkowych tj. fasola, groch, soczewica - zaleca się nawet ich codzienną podaż w diecie. Są one alternatywnym źródłem wspomnianych wcześniej witamin z grupy B, białka roślinnego i błonnika; przekąski w postaci garści orzechów lub nasion oraz oliwy - jako źródła nienasyconych kwasów tłuszczowych, stanowiących budulec błon komórkowych mózgu oraz witaminy E, zwanej „witaminą dla mózgu”, ze względu na jej działanie antyoksydacyjne i protekcyjne na wspomniane błony. Zauważono również ich korzystny wpływ na poprawę profilu lipidowego, czyli osiągnięcie prawidłowego stosunku frakcji lipoprotein HDL i LDL oraz poziomu cholesterolu całkowitego. Te produkty zaleca



się spożywać w ramach przekąski co najmniej pięć razy w tygodniu; spożywanie ryb co najmniej raz w tygodniu - szczególnie tłustych ryb morskich, zasobnych w kwasy EPA i DHA z rodziny omega-3, mających kluczowe znaczenie dla prawidłowego funkcjonowania układu nerwowego; wzbogacenie diety w owoce zasobne w polifenole - na przykład jagody i truskawki, będące źródłem tych związków, ze względu na ich rolę w usuwaniu toksyn przyspieszających utratę pamięci w wieku starszym oraz wpływ na funkcjonowanie tzw. komórek mikroglejowych mózgu. Produkty te zaleca się spożywać przynajmniej 2 razy w tygodniu; kieliszek czerwonego wina spożywany raz w tygodniu - zalecenie zapożyczony z diety śródziemnomorskiej ze względu na udowodniony, korzystny wpływ zawartego w czerwonym winie resweratrolu na układ sercowo-naczyniowy oraz pośrednio, układ nerwowy.

Zioła na suchość i drapanie w gardle

Jest wiele ziół, które pomogą uporać się z suchym gardłem oraz uczuciem drapania i chrypką. Jedne z nich pobudzają wydzielanie śliny, a tym samym wspomagają nawilżanie chorego gardła.

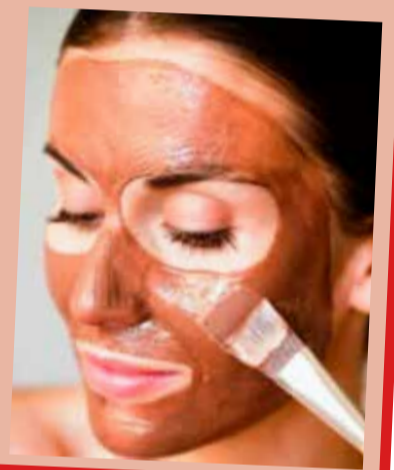
Są to m.in. mięta pieprzowa, goryczka żółta, porost islandzki i imbir. Z kolei dziewanna - dzięki zawartym w niej saponinom - zwiększa wytwarzanie śluzu w drogach oddechowych, co może być wykorzystywane do nawilżenia gardła. Kojąco na gardło działają także korzeń prawoślazu, aloes, tymianek oraz werbena. Ponadto zioła te wykazują właściwości przeciwzapalne i antyseptyczne, dzięki czemu zapobiegają namnażaniu

się wirusów i bakterii, a co za tym idzie - rozwojowi infekcji.

Niektóre zioła, np. mięta pieprzowa i imbir, można włączyć do diety. Jednak przed ich spożyciem należy zapoznać się z przeciwwskazaniami. Z ziół można przygotować napary do płukania gardła i balsamy do nacierania. Jak przygotować taki balsam? Wystarczy wsypać do szklanki 2 łyżki zioła, zalać je szklanką oliwy lub oleju (np. słonecznikowego) i wstawić do garnka z gorącą wodą. Całość należy podgrzewać na bardzo małym ogniu przez 15 minut, a potem zlać przez gazę do butelki. Balsamem należy natrzeć szyję, a następnie owinać ją na kilkanaście minut ręcznikiem.

CZERWONA GLINKA

Czerwona glina ma podobne właściwości co glina zielona. Absorbuje sebum i zanieczyszczenia, dlatego świetnie nadaje się do pielęgnacji skóry tłustej, ale wrażliwej, a także naczynekowej, ponieważ działa łagodniej niż zielona. Uszczelnia i obkurcza naczynka krwionośne, pomaga w leczeniu trądziku różowatego. Zapobiega także rozszerzaniu się naczynek krwionośnych, dzięki czemu skóra dłużej jest świeża i gładka.



KORA DĘBU – WŁAŚCIWOŚCI

Kora dębu ma przede wszystkim właściwości przeciwzapalne, przeciwbakteryjne, ściągające i odkażające. Stosuje się ją na zmienioną chorobowo skórę, ale też w przypadku problemów z układem pokarmowym.

Kora dębu dla zdrowia

Podstawowe składniki kory dębu to przede wszystkim garbniki (taniny), związki polifenolowe, ale też flawonoidy, żywice, sole mineralne. To właśnie dzięki nim wyciąg z kory dębu działa przeciwzapalnie, przeciwbakteryjnie, ściągająco i odkażająco. Kora dębu pomaga przede wszystkim w stanach zapalnych skóry i błon śluzowych (np. zapalenie jamy ustnej, zapalenie gardła), w przypadku jej drobnych uszkodzeń, odmrożenia czy lżejszych oparzeń. Wywar kory dębu stosuje się również zewnętrznie w leczeniu hemoroidów, czyli żylaków, znajdujących się w

okolice odbytu. Najlepsze rezultaty przynosi robienie kilkunastominutowych (10-15 min) niasiówek ze świeżo przygotowanego naparu o temperaturze ciała, czyli mniej więcej 36,6-37 stopni C. Taką samą niasiówekę można wykonać w przypadku stanów zapalnych zewnętrznych narządów płciowych. Wyciąg z kory dębu można też stosować wewnętrznie, przede wszystkim przy dolegliwościach z układem pokarmowym.

Jak przygotować płukankę?

Dwie, trzy łyżki kory dębu należy zalać pół litra wody, doprowadzić do wrzenia i gotować kilka minut. Następnie wystudzić, a po precedzeniu jest ona gotowa do użycia. Najlepiej stosować ją zaraz po umyciu włosów. Zapobiegnie to nadmiernemu przetłuszczeniu się włosów, ale też sprawi, że staną się one bardziej błyszczące, lepiej odżywione i miękkie w dotyku.

też wypróbować w przypadku kłopotów z nadmiernym poceniem się, zwłaszcza nóg i rąk. W takiej sytuacji należy dodawać kilka kropel wyciągu do codziennej kąpieli, ale tylko



By przygotować napar z kory dębu używamy jednej łyżki kory dębu, którą zalewamy szklanką wrzątku i zostawiamy pod przykryciem ok. 10 min. Precedzamy i pijemy 100 lub 200 ml dziennie

wtedy, gdy nie mamy rozległych uszkodzeń skóry lub trudno gojących się owrzodzeń.

Kora dębu dla urody

Wyciąg z kory dębu wykorzystuje się również w kosmetyce, przede wszystkim w pielęgnacji włosów. Dzięki swoim ściągającym, przeciwzapalnym i przeciwgrzybicznym właściwościom płukanki z kory dębu sprawdzają się w leczeniu skóry głowy, np. w przypadku, gdy mamy łupież. Wyciąg z kory dębu wpływa też na działanie gruczołów łojowych, dzięki czemu regularnie stosowany zapobiega nadmiernemu przetłuszczeniu się włosów.

Kora dębu: przeciwwskazania

Przed wszystkim nie można jej używać, gdy mamy jakiegokolwiek uszkodzenia skóry na dużej powierzchni, przy świeżych owrzodzeniach, czy sączących się wypryskach. Wyciągu z kory dębu nie powinno się też stosować przy chorobach zakaźnych, przebiegających z gorączką. Nie zaleca się też używania go w przypadku niewydolności serca, czy nadciśnienia tętniczego. Bez konsultacji lekarskiej nie powinny stosować wyciągu z kory dębu kobiety w ciąży i karmiące piersią.

NAGIETKOWY TONIK Z ARNIKĄ

Wsyp do garnuszka lub miski czubatą łyżkę suszonego nagietka i pół łyżeczki arniki górskiej. Zalej wrzącą wodą, wymieszaj i odstaw na 10 minut. Po tym czasie odcedź napar i przelej do buteleczki. Kosmetyk należy trzymać w lodówce i używać przez 3 dni od wytworzenia. Tonik ma działanie przeciwzapalne i łagodzące. Może być stosowany również w formie okładów na opuchniętą twarz i powiek. Nagietek ceniony jest za swoje właściwości łagodzące, a arnika to składnik wielu kosmetyków zmniejszających obrzęk. Połączenie tych dwóch roślin w odpowiednich proporcjach pozwala uzyskać ziołowy, pachnący tonik własnej roboty.



POWIATOWY URZĄD PRACY W ŁĘCZYCY, UL. SIENKIEWICZA 31, 99-100 ŁĘCZYCA, ☎ 24 721-29-14, FAX 24 721-32-78
Sprzątaczką

Umiejętność sprzątania.
Firma „KO-MAR”
ul. Dobięgniewska 21
87-820 Kowal
tel. 572 765 716
Praca w Łęczycy lub Piątku

Pielęgniarka środowiskowa / środowiskowo-rodzinną / rodzinną

Wykształcenie średnie lub wyższe pielęgniarstwo, specjalizacja jak wyżej, mile widziane doświadczenie.
Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej „SALMED”
Stara Sobótka 18
99-150 Stara Sobótka
tel. 503 028 096

Konstruktor odzieży z możliwością odszywania wzorów

Wykształcenie średnie włókiennicze, umiejętność konstrukcji odzieży oraz odszywania wzorów, min. 1 rok doświadczenia.
PPHU „ELIZABETH” Export-Import
ul. Podhalańska 8/28
93-224 Łódź
tel. 507 085 169
Praca w Łęczycy

Prasowaczka

Wykształcenie podstawowe, umiejętność prasowania, min. 1 rok doświadczenia.
PPHU. ELIZABETH Export-Import
M. Gradowska
ul. Podhalańska 8/28
93-224 Łódź
tel. 500 106 370
Praca w Łęczycy

Pracownik pomocniczy na wykańczalni

Wykształcenie min. podstawowe, 1 rok doświadczenia.
PPHU. ELIZABETH Export-Import
M. Gradowska
ul. Podhalańska 8/28
93-224 Łódź
tel. 500 106 370
Praca w Łęczycy

Szwaczka

Umiejętność szycia, 1 rok doświadczenia.
PPHU. ELIZABETH Export-Import
M. Gradowska
ul. Podhalańska 8/28
93-224 Łódź
tel. 500 106 370
Praca w Łęczycy

Tynkarz maszynowy

Sumiennosc, chęć do pracy, doświadczenie w zawodzie.
„POL-TYNK” Paweł Wójcik
ul. Belwederska 81 m. 75
99-100 Łęczycy
tel. 508 783 864

Szwaczka

Umiejętność szycia na maszynach szwalniczych.
PPHU „KAROLA”
Grzegorz Pawłowski
ul. Słowackiego 42
99-100 Łęczycy
tel. 502 734 261

Mechanik

Wykształcenie średnie techniczne, doświadczenie w naprawie mile

widziane, uprawnienia na obsługę urządzeń transportu bliskiego.
HTL-STEFA S.A.
ul. Adamówek 7
95-035 Ozorków
tel. 24 721 92 88
Praca w Łęczycy/Ozorkowie

Elektryk

Wykształcenie średnie techniczne, doświadczenie w naprawie mile widziane.
HTL-STEFA S.A.
ul. Adamówek 7
95-035 Ozorków
tel. 24 721 92 88
Praca w Łęczycy/Ozorkowie

Pracownik produkcji

Chęć do pracy
P.P.H.U. ADAX
Ryszard Adamiak
Wróblew 25
99-035 Ozorków
Tel. 42 718-64-53

Operator maszyn włókienniczych

Wykształcenie zasadnicze
P.P.H.U. ADAX
Ryszard Adamiak
Wróblew 25
99-035 Ozorków
Tel. 42 718-64-53

Kelner - barman

Chęć do pracy, mile widziana znajomość języka angielskiego w stopniu podstawowym
Restauracja „Królewska”
Topola Królewska 37A
99-100 Łęczycy
Tel. (24) 388-75-01

Pomoc magazynowa

Wykształcenie średnie, mile widziana książeczka sanepidowska
MK INTERIM
Ul. Ludwika Rydygiera 11 m. 220
01-793 Warszawa
Miejsce pracy w Łęczycy
Tel. 720-800-206
e-mail: biuro@mkinterim.pl

Ślusarz

Wykształcenie zawodowe, znajomość czytania dokumentacji technicznej, 3 m-ce doświadczenia na podobnym stanowisku
ŁZG Łęczycy S.A.
Ul. Kopalniana 9
99-100 Łęczycy
Tel. 24 721-34-41
e-mail: kadry@lzgsa.pl

Operator Maszyny Zaawansowanej (dział Automatów Montażowych)

Doświadczenie na podobnym stanowisku (minimum 1 rok w przemyśle), wykształcenie zawodowe/średnie techniczne, mile widziana umiejętność posługiwania się sterownikami maszyn produkcyjnych, chęć do pracy oraz sumienne i staranne wykonywanie obowiązków
HTL-STEFA S.A.

Adamówek 7
95-035 Ozorków
tel. 24 721 92 88
Praca w Ozorkowie

Ustawiacz (Dział Automatów Montażowych)

Doświadczenie na podobnym stanowisku (minimum 1 rok w przemyśle), wykształcenie zawodowe/średnie techniczne, mile widziana umiejętność posługiwania się sterownikami maszyn produkcyjnych, chęć do pracy oraz sumienne i staranne wykonywanie obowiązków
HTL-STEFA S.A.
Adamówek 7
95-035 Ozorków
tel. 24 721 92 88
Praca w Ozorkowie

Handlowiec

Wykształcenie średnie lub wyższe, znajomość branży ochrony roślin oraz handlu części do maszyn rolniczych, prawo jazdy kat. B
Grupa Producentów „Kasztelan”
Sp. z o.o.
Łubno 63 B
99-107 Łubno
Tel. 601-235-171

Księgową

Wykształcenie wyższe księgowość/ rachunkowość
Grupa Producentów „Kasztelan”
Sp. z o.o.
Łubno 63 B
99-107 Łubno
Tel. 601-235-171

Operator koparki gąsienicowej

Uprawnienia na koparkę gąsienicową (II)
Grupa Producentów „Kasztelan”
Sp. z o.o.
Łubno 63 B
99-107 Łubno
Tel. 601-235-171

Pracownik budowlany

Doświadczenie w budownictwie
Grupa Producentów „Kasztelan”
Sp. z o.o.
Łubno 63 B
99-107 Łubno
Tel. 601-235-171

Pracownik administracyjny

Wykształcenie średnie lub wyższe, prawo jazdy kat. B, komunikatywna znajomość języka ukraińskiego
Grupa Producentów „Kasztelan”
Sp. z o.o.
Łubno 63 B
99-107 Łubno
Tel. 601-235-171

Kucharz/ kucharka

Wykształcenie gastronomiczne, prawo jazdy kat. B, książeczka sanepid., doświadczenie w gastronomii
Grupa Producentów „Kasztelan”
Sp. z o.o.
Łubno 63 B
99-107 Łubno
Tel. 601-235-171

Mechanik samochodowy (maszyn rolniczych)

Wykształcenie zawodowe mechaniczne, prawo jazdy kat. B
Grupa Producentów „Kasztelan”
Sp. z o.o.

Łubno 63 B
99-107 Łubno
Tel. 601-235-171

Specjalista ds. programów (UE, ARiMR)

Wykształcenie średnie lub wyższe
Grupa Producentów „Kasztelan”
Sp. z o.o.
Łubno 63 B
99-107 Łubno
Tel. 601-235-171

Kierowca kat. B, C, C+E

Prawo jazdy B, C, C+E, świadectwo kwalifikacji
Grupa Producentów „Kasztelan”
Sp. z o.o.
Łubno 63 B
99-107 Łubno
Tel. 601-235-171

Inżynier rolnictwa

Wykształcenie wyższe - rolnicze
Grupa Producentów „Kasztelan”

Sp. z o.o.
Łubno 63 B
99-107 Łubno
Tel. 601-235-171

Magazynier

Wykształcenie średnie, obsługa wózków widłowych.
Giełda Rolna „ZOLA” spj.
Ul. Wschodnia 4
99-335 Witonina
Tel. 604-160-803

Operator wtryskarek

Doświadczenie na podobnym stanowisku min. 1 rok, wykształcenie zawodowe lub średnie, chęć do pracy.
HTL-STEFA S.A.
ul. Adamówek 7
95-035 Ozorków
tel. 24 721 92 88
Praca w Łęczycy

OGŁOSZENIA DROBNE

Sprzedam dwuteownik o wym. 14 x 14 cm, 3 metry długości – 5 sztuk.
Tel.: 24 388-21-67

Sprzedam transformator 220/24V, 240VA. Tel.: 24 388-21-67

Sprzedam nożyce stołowe do blachy i młot ręczny 5kg. Tel.: 500-336-322

Sprzedam hak holowniczy 1400kg - atest, homologacja. Tel.: 500-336-322

Sprzedam piłę tarczową z widłą śr. 31 cm, śr. ośki 32mm i inne. Tel.: 500-336-322

Społem PSS „Mazur” w Łęczycy wydzierżawi lokal o pow. 34 m² przy ulicy Belwederskiej 42 (przy sklepie „Kasia”). Tel.: 505-266-210 lub 506-856-382

Społem PSS „Mazur” w Łęczycy wynajmie 5 pokoi biurowych przy placu Kościuszki 11 oraz nowy lokal o pow. 91,40 m² przy ul. Kaliskiej 3. Tel.: 505-266-210 lub 506-856-382

Wynajmę warsztat samochodowy w Łęczycy. Tel.: 533-455-287 lub 24-721-59-67

Sprzedam mieszkanie własnościowe M-4 o pow. 60,67 m², parter w Ozorkowie lub zamienię na

mieszkanie własnościowe M-3 do 40 m², parter w Ozorkowie. Tel.: 42-277-25-94

Kupię mieszkanie własnościowe M-3 do 40 m², parter w Ozorkowie. Tel.: 42-277-25-94

Garaż 16,5 m² murowany w centrum Ozorkowa, własność notarialna – sprzedam. Tel.: 500-336-322
SINGER – szyjąca, na pedał – sprzedam. Tel.: 500-336-322

Maglownica domowa na korbę – sprzedam. Tel.: 500-336-322

Kupię stare monety, banknoty. Tel.: 888-411-046

Sprzedam 5 szt. felg Al., 7J x 15 HL + opony 3 zimowe i 2 letnie 225/60 R15. Tel.: 24-388-21-67

Sprzedam nową łuskarkę do bobu. Tel.: 669-840-370

Sprzedam sieczkarnię, dojarke + 2 konwie. Tel.: 507-330-281

Sprzedam nowy wózek do wżenia woreczków, maszynę do obcinania cebuli lub 3 silniki do niej osobno, kuchnię polską Grudziądz oraz 2 rowerki dziecięce w dobrym stanie w tym jeden to BMX Puma mały. Tel.: 507-330-281.

Reporter
Kupon na bezpłatne ogłoszenie

Treść ogłoszenia:

Telefon:

Redakcja nie ponosi odpowiedzialności za treść ogłoszenia
Ogłoszenie bezpłatne powinno zawierać maksymalnie 10 słów

Oryginalny kupon należy dostarczyć do biura redakcji w Łęczycy, ul. Kaliska 42

Pamięć o żołnierzach wyklętych

Łęczyca 1 marca br., obchodzimy Narodowy Dzień Pamięci Żołnierzy Wyklętych. Z tej okazji w Domu Kultury w Łęczycy odbyły się uroczystości upamiętniające żołnierzy stanowiących polskie powojenne podziemie niepodległościowe i antykomunistyczne, które stawiało opór sowieتزacji Polski i jej podporządkowaniu Związkowi Radzieckiemu.

Żołnierze, często nazywani niezłomnymi, toczyli walkę z służbami bezpieczeństwa ZSRR i podległymi im służbami w Polsce. Podczas śródowych obchodów

przedstawiono sylwetkę żołnierza wyklętego Józefa Domańskiego – obywatela powiatu łęczyckiego, którego wyrok wykonania kary śmierci został znaleziony przez pracowników Urzędu Miejskiego w Łęczycy podczas archiwizacji dokumentów.

Uczniowie ze Szkoły Podstawowej nr 4 im. Marii Konopnickiej w Łęczycy przedstawili montaż słowno-muzyczny pt. „Ja w Polskę,

Mamo tak bardzo wierzę”. Choć inscenizacja została przygotowana z okazji odsłonięcia tablicy upamiętniającej postać Honorowego Obywatela Miasta Łęczycy – Józefa Andrzeja Szczepańskiego ps. „Ziutek”, to ostatni wiersz, zmarłego we wrześniu 1944 roku, powstańca warszawskiego pt. „Czerwona zaraza” pokazuje, że gdyby żył pewnie poszedłby w ślady Józefa Domańskiego.

Info i fot. UM Łęczyca



POD PARAGRAFEM

“STOP” - przejazd kolejowy!

5 marca (poniedziałek) policjanci Wydziału Ruchu Drogowego KPP w Łęczycy wspólnie z funkcjonariuszami Straży Ochrony Kolei przeprowadzą działania na rzecz poprawy bezpieczeństwa na przejazdach kolejowych. Głównym celem działań będzie przeciwdziałanie niewłaściwym zachowaniom kierowców i pieszych przekraczających strzeżone jak i niestrzeżone przejazdy.

Pociąg to masa kilkuset czy kilku tysięcy ton. Jego droga hamowania jest znacznie dłuższa niż samochodu. Nie zawsze kierowcy zdają sobie z tego sprawę dojeżdżając do przejazdu kolejowego. 31 stycznia br. przekonano się o tym kierowca opla. Tego dnia w Witoni ignorując znak “STOP” doprowadził do zderzenia z lokomotywą pociągu towarowego. Samochód osobowy został całkowicie zniszczony. Na całe szczęście lokomotywa nie jechała szybko a sprawca kolizji nie odniósł obrażeń.

Lekceważenie znaku STOP, wjeżdżanie na przejazd, gdy sygnalizator wskazuje światło czerwone, próby przejechania pod zamykającymi się zaporami przejazdów to główne grzechy kierowców samochodów. Tak samo zachowują się piesi i rowerzyści. Przejazdy kolejowe należy uznać za miejsca, gdzie użytkownicy dróg, zarówno piesi jak też kierujący pojazdami, bezwzględnie winni przestrzegać



przepisów i zasad ruchu drogowego, a zwłaszcza zasady szczególnej ostrożności.

Dlatego po raz kolejny policja apeluje o przestrzeganie przepisów ruchu drogowego. Znak “STOP”

ustawiony przed przejazdem kolejowym oznacza bezwzględną konieczność zatrzymania samochodu. Dopiero wówczas, gdy upewnimy się, że nic nie nadjeżdża, możemy jechać dalej.

Działania Tuck & Bus

Działania kontrolno – prewencyjne na rzecz poprawy bezpieczeństwa ruchu drogowego pn.: „Truck & Bus” przeprowadzili policjanci z łęczyckiej drogówki.

Głównym celem akcji z dnia 27 lutego było ujawnianie i eliminowanie nieprawidłowości związanych z wykonywaniem transportu drogowego osób (w szczególności dzieci i młodzieży) i rzeczy. Policjanci drogówki zwracali szczególną uwagę na stan techniczny pojazdów ciężarowych i autobusów, uprawnienia do kierowania, dokumenty wymagane podczas kontroli drogowej, jak również stan trzeźwości kierowców. W wyniku działań policjanci skontrolowali 32 pojazdy, w tym 15 ciężarowych. Nałożyli łącznie 30 mandatów, w 2 przypadkach zastosowali pouczenia. Zatrzymali cztery dowody rejestracyjne. Najczęściej popełnianym wykroczeniem było przekraczanie dozwolonej prędkości przez kierowców.

Gasili pożary i pomagali

Łęczyca Łęczyccy strażacy w ubiegłym tygodniu dwukrotnie wyjeżdżali do pożarów, również dwa razy pomagali starszym mieszkańcom.

Pracowity tydzień rozpoczął się od pożaru kotłowni w domu jednorodzinnym w Kozubach (gm. Łęczyca). Rodzina przebywająca w budynku wyczuła dym i zawiadomiła strażaków jednocześnie próbując samodzielnie ugasić źródło ognia. Częściowo się udało, po czym dalsze działania przejęli strażacy. Mieszkańcy ewakuowali się z domu samodzielnie. Nikt nie ucierpiał. W Kozubach interweniowały łącznie 3 zastępy straży pożarnej – dwa zastępy JRG oraz jeden OSP Topola Królewska.

Drugi z pożarów w ubiegłym tygodniu był poważniejszy. W Starym Sławoszewie (gm. Daszyna) ogień pojawił się w garażu.

- W działaniach trwających ponad 3 godziny udział wzięło 6 zastępów straży pożarnej. Spaleniu uległ samochód osobowy, traktor, wyposażenie garażu i częściowo dach. Straty oszacowaliśmy na około 50 tys. zł – relacjonuje st. kpt. Marek Mikołajczyk z KP PSP w Łęczycy. - Osób poszkodowanych nie było.

Strażacy udzielili też pomocy 72-letniemu mieszkańcowi jednego z bloków przy ulicy M. Konopnickiej. Mężczyzna przewrócił się i nie miał siły samodzielnie wstać z podłogi. Na wołanie o pomoc zareagował sąsiad mężczyzny, który zadzwonił do miejscowej komendy straży pożarnej. Strażacy otworzyli drzwi i udzielili pierwszej pomocy starszemu mieszkańcowi. Również w miejscowości Leszcze pod Łęczycą, starsza osoba potrzebowała pomocy strażaków. Mieszkająca samotnie 94-letnia kobieta nie mogła otworzyć drzwi od środka i wysłać z domu. Jej krzyki usłyszał sąsiad. Na miejscu strażacy otworzyli drzwi, kobieta nie potrzebowała pomocy medycznej.

Niestety rozpoczyna się powoli sezon na wypalanie traw. W niedzielę 25 lutego w Nagórkach (gm. Grabów), paliło się 3,5 ha suchej trawy. Było to już drugie zgłoszenie w tym roku. Straż pożarna jak co roku apeluje o rozważę. Wypalanie traw jest niezwykle niebezpieczne, bowiem przy sprzyjających warunkach ogień potrafi rozprzestrzenić się błyskawicznie.

(zz)



Dieta poselska

Patrz!
Nasz pan
bierze
kolejnego
kęsa!



Żart kolegów



Żywa proca



Tornister w podstawówce

Opala się na tygrysięcę



Studenci politechniki zawsze sobie radzą



Kotku, gdzie jesteś?

Tu jestem!

Zamknij się, alkoholiku. Ja kota szukam



Chińska armia sadi lasy



Władze Chin coraz bardziej zwracają uwagę na kwestie związane z ochroną środowiska. Pekin oddelegował właśnie 60 000 żołnierzy, których zadaniem będzie... sadzenie drzew. Ma to zwiększyć pokrywą leśną kraju i pomóc w walce z zanieczyszczeniem powietrza. W północnych granic Chin wycofano dziesiątki tysięcy żołnierzy i członków uzbrojonych oddziałów policji, a następnie oddelegowano ich ze szpadlami w głąb kraju. Większość z nich trafiła do prowincji Hebei, otaczającej Pekin. To właśnie z tej prowincji pochodzi większość zanieczyszczeń, przez które stolica tonie w smogu. Zaangażowanie armii do sadzenia drzew jest częścią planu, w ramach którego do końca bieżącego roku Chiny chcą zalesić co najmniej 84 000 kilometrów kwadratowe.

Urzędowy język mało zrozumieli

Za długie zdania i zbyt skomplikowane słownictwo powodują, że teksty urzędowe publikowane na stronach internetowych instytucji są trudne do przyswojenia – wynika z raportu Pracowni Prostej Polszczyzny działającej w Instytucie Filologii Polskiej Uniwersytetu Wrocławskiego. Raport zatytułowany „Przystępność tekstów urzędowych w internecie” autorstwa doktorów Grzegorza Zarzecznego i Tomasza Piekota to pierwsza przekrojowa analiza tego typu w Polsce. Jak powiedział PAP dr Tomasz Piekot raport powstał w oparciu o analizę stron internetowych polskich ministerstw, urzędów wojewódzkich oraz urzędów marszałkowskich. - Łącznie analiza obejmowała ponad 50 urzędów. Przebadano teksty publikowane w ciągu ostatnich trzech lat. Badaliśmy tzw. przystępność języka, to jeden z aspektów, który decyduje o tym, czy ktoś rozumie tekst czy nie. Ta przystępność sprowadza się do łatwości czytania. Ta zaś zależy od tego, czy społeczeństwo jest odcytane - powiedział PAP dr Piekot.



Antypróchnicowe wino



Polifenole z wina przeszkadzają bakteriom odpowiedzialnym za próchnicę i choroby przyzębia. Pierwotnie uważano, że prozdrowotne działanie polifenoli to wynik tego, że są przeciwutleniaczami i walczą z reaktywnymi formami tlenu (RFT). Niedawno okazało się jednak, że polifenole mogą aktywnie oddziaływać na bakterie w przewodzie pokarmowym. Ma to sens, zważywszy że owoce produkują je, by zapobiec infekcjom wywołanym przez patogeny. Pamiętając o tych ustaleniach, zespół M. Victorii Moreno-Arribas z hiszpańskiego Komitetu Badań Naukowych postanowił sprawdzić, czy polifenole z winogron i wina mogą chronić także dziąsła i zęby, a jeśli tak, na czym polega ich działanie na poziomie molekularnym. Hiszpanie pracowali z ekstraktami z pestek winogron i z czerwonego wina. Sprawdzali, jak zawarte w nich związki polifenolowe wpływają na bakterie, które przywierają do dziąseł i zębów, tworząc płytkę nazębną, ubytki i choroby przyzębia.