Skołowani turyści

str. 2

Pionierska operacja

str. 12

Klub rozwiązany

str. 15

Razem z Reporterem Program TV

cena 1,50 zł w tym 8% VAT

Nowy Tygodnik Regionalny

Reporter

ISSN 2299-3703 nr indeksu 286311

Poniedziałek, 19 SIERPNIA 2013 • numer 50/2013

ŁĘCZYCA • GRABÓW • PIĄTEK • GÓRA ŚW. MAŁGORZATY • DASZYNA • ŚWINICE WARCKIE • WITONIA

„Co łaska”... czyli właściwie ile?

W Kościele katolickim sakramenty już od dawna mają swoje ceny. Czy tak powinno być?

str. 3

Zatyka uszy. Dyskotekę ma za ścianą

str. 5

Szokujące ceny warzyw!

str. 6

Rodzinne wakacje na działce

Łęczyccy działkowicze udowadniają, że nie trzeba jechać nad morze lub w góry, by doskonale wypocząć. Na terenach ogródków działkowych mają wszystko, czego potrzeba do spokojnego relaksu

str.9

ISSN 2299-3703

84

9 772299 370201

Czy matka odpowiada za to, że dziecko wypadło z okna?

str. 13

W Świnicach Warckich wrze po tym, jak władze odrzuciły petycje mieszkańców domagających się obniżek cen za wywóz śmieci. Agnieszka Olczyk namawiana jest do kandydowania na fotel wójta - str.4

Turyści (i nie tylko) męczą się przy ekranie

ŁĘCZYCA

Interaktywny ekran zamontowany w oknie Punktu Informacji Turystycznej uruchomionego przez magistrat stanowi nie lada zagadkę dla turystów. Idea była taka, aby z pomocą dotykowego ekranu, wyświetlającego informacje z internetu, turyści mogli dowiedzieć się gdzie w powiecie mogą przenocować, dobrze zjeść, czy też odwiedzić ciekawe zabytki. Kłopot jednak w tym, że wskazówek jak uruchomić ekran brakuje. Nawet pracownica punktu miała ogromne problemy z obsługą ekranu.

Pan Tomasz, turysta z Legnicy, przy ekranie męczył się dobrych kilka minut. Zrezygnował z dalszych prób uzyskania informacji wirtualnych o powiecie, gdy ekran nie reagował na dotyk.

- Wydaję mi się, że pod ekranem powinny być podane wskazówki dotyczące obsługi. Na przykład w którym dokładnie miejscu należy dotknąć palcem ekranu, kliknąć lub przesunąć. Mam codziennie kontakt z komputerem i internetem, ale przy łęczyckim punkcie okazałem się bezsilny.

Daria Zaklika, oddelegowana z urzędu do Punktu Informacji Turystycznej, również miała problem z ekranem.

- No nie wiem. Faktycznie, obsługa łatwa nie jest - usłyszeliśmy.

Dodatkowym problemem – szczególnie w południe - jest słońce padające na ekran. Wtedy wyświetlacz jest ciemny i nieczytelny. Co najwyżej można wówczas się w nim jedynie przejrzeć. Ale chyba nie o to chodziło pomysłodawcom punktu dla turystów.

(stop)

Turysta z Legnicy nie uzyskał informacji z dużego wyświetlacza

Z dotykowym ekranem przez długi czas nie mogła też poradzić sobie pracownica Punktu Informacji Turystycznej

Dziura na dziurze. Niebezpieczne chodniki

ŁĘCZYCA

Nie starczyłoby miejsca na pokazanie w gazecie zdjęć krzywych, dziurawych chodników w mieście. Kilka dni temu byliśmy świadkami, jak małe dziecko utknęło w dużej wyrwie w chodniku naprzeciwko Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych. Na szczęście maluchowi nic się nie stało.

Mieszkańcy od dawna skarżą się na stare trotuary. Nawet w centrum nie brakuje chodników na których piesi mogą skręcić nogę lub też przewrócić się i połamać kończyny. Niedawno - jak nas poinformował jeden z Czytelników - na chodniku prowadzącym do szpitala przewróciła się starsza pani. Upadła tak niefortunnie, że złamała rękę. Zastanawia się, czy nie zażądać odszkodowania od miasta za uszczerbek na zdrowiu.

(stop)

Chłopczyk wpadł do dziury na chodniku przy ul. Ozorkowskie Przedmieście. Na szczęście nic mu się nie stało

Piach i gruz tuż przy blokach

ŁĘCZYCA

Rośnie góra piachu w pobliżu bloków na ul. Dworcowej. Lokatorzy pytają, czy na osiedlu realizowana będzie jakaś inwestycja.

- Piach, glinę i kamienie składujemy na naszym terenie przy kotłowni - mówi **Marek Stasiak**, prezes Przedsiębiorstwa Energetyki Cieplnej. - Na osiedlu nie realizujemy żadnej budowlanej inwestycji. Zwożone są tam po prostu materiały z wykopów pod nową sieć ciepłowniczą, którą kładziemy w mieście. Nie mamy innego terenu na którym możemy składować piach. Oczywiście po położeniu nowych rur zasypiemy je piachem i teren przy kotłowni zostanie wysprzątany.

(stop)

Reporter pyta: Czy Kościół powinien narzucać opłaty za udzielanie sakramentów?

Teresa Bratosiewicz
Jestem tradycjonalistką i nic nie mogę zarzucić klerowi. Kościół musi na siebie zarabiać. Choć opłaty za sakramenty nie powinny być sztywne. Duchowni powinni uwzględniać sytuację materialną wiernych.

Kamil Gościmski
Uważam, że opłaty za sakramenty powinny być z góry ustalone i opodatkowane. Tak byłoby lepiej i wygodniej, wszyscy byliby traktowani równo i sprawiedliwie. Nie byłoby żadnych konfliktów i niedomówień.

Zbigniew Wilkos
Stałe opłaty za sakramenty rozwiązałyby problem spekulacji dotyczących kosztów, czyli ile należy zapłacić. Zmniejszyłyby się też nieporozumienia na tym tle. Łęczyca nie jest wielkim miastem, więc można byłoby wyliczyć średnią opłatę za sakramenty, którą byliby w stanie zapłacić wszyscy.

Kamila Dębowska
Nie powinno być stałych opłat za udzielenie sakramentu, to ksiądz powinien decydować ile wyniesie taka opłata, podejść indywidualnie do osoby. Nie każdego byłoby stać na uiszczanie stałej opłaty, lepiej jest mieć możliwość negocjacji z księdzem.

Renata Szczepaniak
Opłaty powinny być zróżnicowane: zamożniejsi powinni płacić więcej a ubożsi mniej. Taki typ należności na pewno lepiej sprawdziłby się w wiejskich parafiach, gdzie księża znają swoich parafian i ich możliwości finansowe. Natomiast stałe opłaty miałyby sens w większych miastach, u nas niekoniecznie. (kb)

Za chrzest, ślub, pogrzeb... wcale nie „co łaska"

Narzucanie konkretnych cen przez księży udzielających ślubów, czy też innych sakramentów, bulwersuje wielu wiernych. Na pewno nie byłoby tylu kontrowersji, gdyby Kościół powszechnie stosował się do zasady „co łaska". Tak niestety nie jest. Brak zgody na zapłatę poniżej wyznaczonej w kancelarii ceny, skutkuje wieloma problemami. Nasza Czytelniczka twierdzi, że ksiądz był nieczuły na jej słowa i prośby o obniżenie opłaty za ślub w związku z trudną sytuacją finansową.

W parafii pw. Niepokalanego Poczęcia NMP – według portalu colaska – ślub kosztuje 600 złotych

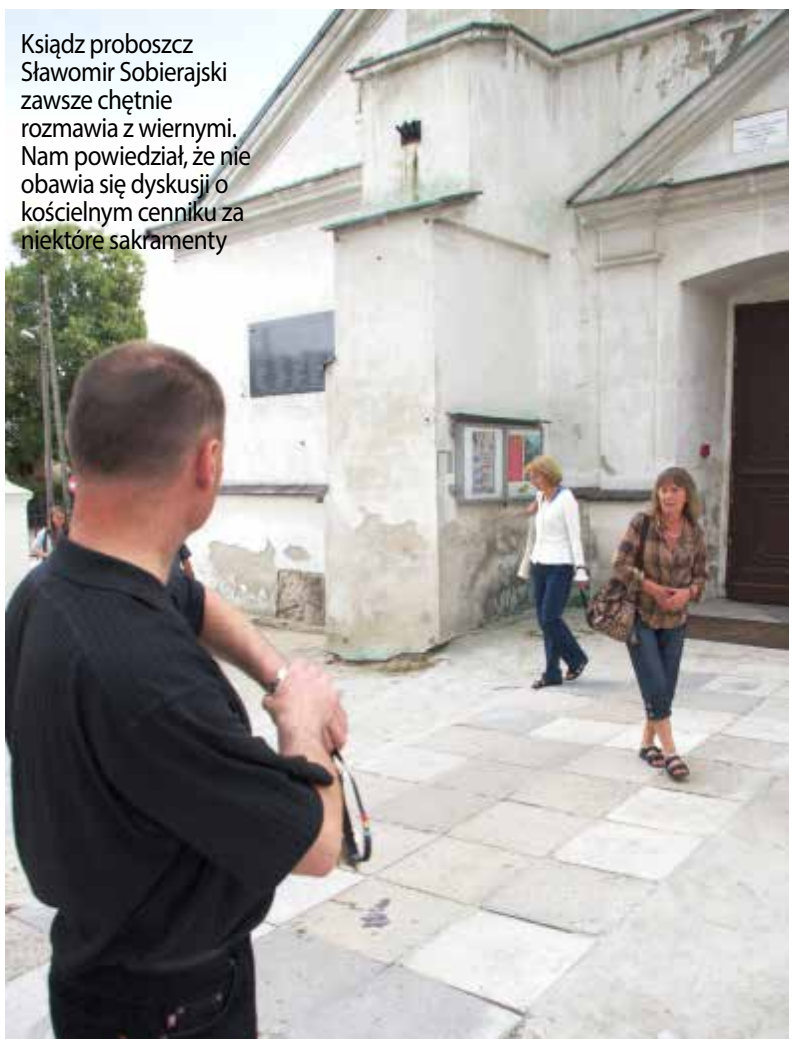
ŁĘCZYCA

Pani Ania, młoda mężatka, długo będzie pamiętać rozmowę z księdzem.

- Byłam naprawdę bardzo niemile zaskoczona podejściem księdza – mówi mieszkanka Łęczycy. - Powiedział mi o konkretnej cenie za ślub i nie był skłonny na zmianę zdania pomimo tego, że mówiłam o tym, iż nie jestem zbyt majętna. Za ślub musiałam księdzu zapłacić 600 złotych. Do tego doszły też koszty wynagrodzenia dla organisty, przystrojenia kościoła. Moim zdaniem, jeśli Kościół stosuje takie zasady, to powinien wywiesić cennik, by nie było zaskoczenia. Słowa „co łaska", to mit... Teraz nie dziwię się, czemu tak wielu młodych ludzi decyduje się na życie na kocią łapę.

Ksiądz **Sławomir Sobierajski**, proboszcz parafii św. Andrzeja Apostoła w Łęczycy, otwarcie mówi o ustalonym cenniku za udzielane sakramenty.

- Trudno jest mi uwierzyć, by ksiądz nie zareagował na słowa waszej czytelniczki o tym, że jej sytuacja finansowa jest trudna. Przyznaję, że mamy taki nieformalny cennik, na przykład za udzielenie ślubu. Z reguły sugerujemy, że cena za ślub wynosi 500 złotych. Na pewno ta cena nie jest sztywna. Zwracamy uwagę na to, że ktoś nie ma pracy lub z jakichś innych przyczyn ma finansowe problemy – słyszymy.



Ksiądz proboszcz Sławomir Sobierajski zawsze chętnie rozmawia z wiernymi. Nam powiedział, że nie obawia się dyskusji o kościelnym cenniku za niektóre sakramenty

Ksiądz proboszcz dodaje, że wierni nie powinni mówić o zaskoczeniu, przy płaceniu za ślub.

- Nowożeńcy podczas przedmałżeńskich nauk mają już informacje o kosztach związanych ze ślubem. Zresztą tego typu informacje są przekazywane przez wiernych z ust do ust. Nie unikam dyskusji związanych z tego typu sprawami. Uważam, że Kościół powinien być otwarty na polemikę i nawet krytyka jest nieraz potrzebna...

W parafii pw. Niepokalanego Poczęcia NMP rozmawialiśmy o cenniku za sakramenty z gwardianem zgromadzenia zakonnego, ojcem Leszkiem.

- U nas jest najtaniej. Ceny mamy w pakiecie, nie trzeba na przykład płacić osobno organiście – mówi z uśmiechem gwardian Bernardynów. - A tak poważniej, to pobieranie opłat za niektóre sakramenty stało się koniecznością. Płacimy podatki, tak jak każdy. Musimy utrzymać parafię. Oczywiście zdaję sobie sprawę, że niektórzy wierni krytykują pobieranie opłat i argumentują, że są to horrendalne sumy. To nie jest prawda.

Lista parafii wraz z cennikiem udostępniona jest na portalu colaska. pl. Są w nim dane kontaktowe do ponad 10 tys. parafii i tysiące przykładowych cen za śluby, chrzty, pogrzeby, wystawienie zaświadczenia albo wypominki. Można na nim również ocenić swoją parafię. Sprawdziliśmy, że średnia cena za ślub w parafii Niepokalanego Poczęcia NMP w Łęczycy wynosi 600 zł. Według portalu parafia pod wezwaniem św. Anny w Dziergowicach jest jedną z najtańszych w całej Polsce. Najtańszych ślubów (za 50 zł) udziela według portalu parafia św. Jacka w Chochołowie (woj. małopolskie). Najdroższych, bo aż za 2 tys. zł, parafia św. Józefa Robotnika w Zawadzie Książęcej na Śląsku. Najwyższa opłata, która wyświetla się na portalu, to blisko 4 tys. zł za pogrzeb w parafii pod wezwaniem św. Mikołaja w Targoszycach (na Śląsku). Okazuje się jednak, że 4 tys. zł za pogrzeb to nie rekord. Dziennikarze portalu Money.pl przygotowali zestawienie, w którym spróbowali oszacować, co w praktyce oznacza "co łaska". Według ich raportu ślub w polskich parafiach kosztuje od 50 do 2 tys. zł, a pogrzeb od 50 do nawet 5 tys. zł. Warto dodać, że materializm duchownych jest jednym z powodów dla których wierni odwracają się od Kościoła. Papież Franciszek apeluje, aby Kościół nie zapominał o najbiedniejszych i sam pamiętał o ubóstwie. Kościół biedny i dla biednych – mówi papież podczas spotkań z wiernymi. Czy słowa papieża przełożą się na funkcjonowanie naszego Kościoła?

(stop)

Czy Kościół – tak jak chce papież – będzie w Polsce skromniejszy?

Słoma pod chmurką

Bele słomy składowane są pod chmurką

DASZYNA

Do naszej redakcji zadzwonił Czytelnik, który zapytał o to, czy bele słomy stanowiącej zapasy na zimę, powinny być gromadzone na polu, przy gminnej kotłowni na biomasę.

- Jak przyjdą jesienne deszcze, to przecież taka słoma będzie marnym materiałem do kotłowni. Będzie się strasznie kopcić a ciepła na pewno będzie mało – twierdzi mieszkaniec.

- W pierwszej fazie robienia zapasów, czyli właśnie teraz, słoma może być na polu – odpowiada wójt Zbigniew Wojtera. - Później bele słomy będą składowane w naszym magazynie. Słoma z pewnością będzie pełnowartościowa a lokatorzy budynków nie powinni się martwić, że będą zimą marzli w swoich mieszkaniach.

Jak się dowiedzieliśmy na polu składowanych jest w tej chwili ponad 100 ton słomy. W sezonie zimowym potrzeba 400 ton. Rolnicy otrzymują za tonę zrolowanej słomy 200 zł brutto – w ub. roku otrzymywali 35 zł więcej.

Tekst i fot. **(stop)**

Czy pani Agnieszka będzie konkurować z wójtem?

ŚWINICE WARCKIE

Nasz ubiegłotygodniowy artykuł dotyczący petycji mieszkańców ws. obniżki opłat za wywóz odpadów wzbudził ogromne zainteresowanie. Agnieszka Olczyk zapewnia, że sprawy – pomimo odrzucenia petycji przez władze gminy – tak nie zostawi. Według naszych nieoficjalnych informacji, inicjatorka zbierania podpisów myśli o wzięciu udziału w przyszłorocznych wyborach na wójta gminy.

Czy wójt Świnic Warckich może się obawiać utrzymania swojego stanowiska?

- Sprawa opłat za wywóz odpadów w gminie Świnice Warckie jeszcze nie została zakończona – mówi pani Agnieszka. - 17 czerwca złożyłam w sekretariacie Urzędu Gminy wniosek o podjęcie działań dotyczących zmiany sposobu naliczania opłat za odbiór odpadów komunalnych wraz z ponad 800 podpisami mieszkańców gminy - pełnoletnich przyszłorocznych wyborców. Tylko 32 podpisy były nieuzupełnione w rubryce PESEL, gdyż osoby podpisując się nie miały przy sobie dowodu osobistego. Nie było potrzeby, by uzupełniać te dokumenty, ani też zbierania dalszych podpisów, gdyż ponad dwukrotnie przekroczona została wymagana (10%)w ustawie liczba wyborców. Nadmienię, że wśród osób niezadowolonych z Uchwały Rady Gminy Świnice Warckie znajdują się również radni gminy. Co do wypowiedzi pracowników Urzędu Gminy Świnice Warckie należałoby zastanowić się nad tym jakie faktyczne kwalifikacje mają te osoby, jeżeli lekceważąco podchodzą do sprawy. Myślę, że ludzie już zrozumieli, że los leży w ich rękach i podczas wyborów ich decyzje będą przemyślane i wybiorą osoby, które będą służyć przede wszystkim ludziom. Moja nadzieja jest poparta tak licznymi podpisami pod moim wnioskiem, a sam wniosek będzie dowodem na siłę wyborców.

Pani Agnieszka namawiana jest przez mieszkańców na wzięcie udziału w przyszłorocznej walce o fotel wójta gminy

Agnieszka Olczyk nie szczędzi słów krytyki pod adresem obecnych władz. Zapytaliśmy, czy nie szykuje się na fotel wójta gminy.

Zbyt wcześnie o tym mówić, choć przyznaję, że wielu mieszkańców mnie na to namawia – słyszymy. - Za rok mamy wybory i uważam, że marnotrawstwem pieniędzy byłoby robienie wyborów teraz. Mam nadzieję, że w sprawie wywozu odpadów komunalnych dojdziemy do jakiegoś porozumienia. Tym bardziej, że przecież podpisów mieszkańców na petycji jest więcej, aniżeli głosów w wyborach na wójta Gminy Świnice Warckie. Zapewniam, że już niebawem zapoznam osobiście sołtysów z moimi działaniami w sprawie zmian opłat za wywóz odpadów komunalnych i mam nadzieję, że informacje dotrą do każdej osoby, która pomogła mi w złożeniu wniosku.

(stop)

reklama

ZAKŁAD KAMIENIARSKI
„ZDZISŁAW"
Łęczyca ul. Lotnicza 20
(na terenie zakładu wzorcownia)

Oferuje:
• nagrobki
• parapety
• blaty
• schody

Do obejrzenia ponad 80
wzorów nagrobków

Tel. 609-604-454 • Tel. 601-588-385
www.kamieniarstwo-leczyca.pl

Dworek nie jest wykończony a robotników nie ma

DASZYNA

Mieszkańcy zastanawiają się, czemu przerwane zostały prace modernizacyjne zabytkowego dworku położonego w gminnym parku. Od prawie dwóch miesięcy na placu budowy nie ma robotników. Gołym okiem widać, że dworek potrzebuje jeszcze wykończenia, m.in. dachu i wewnętrznych pomieszczeń.

- Niedawno słyszałam od kogoś dobrze znającego temat, że władze gminy czekają na drugą transzę pieniędzy. Dlatego dworek nie został do końca wyremontowany – mówi starsza mieszkanka Daszyny, którą spotkaliśmy przy parku.

Zbigniew Wojtera, wójt Daszyny, twierdzi, że wcale nie chodzi o brak środków na remont zabytkowej nieruchomości.

Zabytkowy dworek wymaga jeszcze wykończenia. Prace modernizacyjne już niedługo ponownie mają się rozpocząć

- Robotnicy podstawowe prace przy remoncie dworku zakończyli wcześniej, niż zakładał harmonogram. A że mają sporo zleceń, wzięli się za inne roboty – słyszymy od wójta. - Niedługo ponownie ruszą prace wykończeniowe dworku. Do końca października dworek będzie gotowy. Po zakończeniu wszystkich robót firma otrzyma pieniądze.

Na remont dworku znaczna część środków pochodzi z Unii. Koszt remontu to około 1,5 mln złotych.

(stop)

Dyskoteka zza ściany. Decybele z Grodzkiej

Jan Pierzgalski zatyka uszy. Nie może już słuchać głośnej muzyki puszczanej przez sąsiadów...

ŁĘCZYCA

Przecież to jest nie do wytrzymania – mówi zatykając uszy mocno zdenerwowany Jan Pierzgalski, który krytykuje sąsiadów za głośne słuchanie muzyki. Wtóruje mu w tym jego córka, Dorota Przybysz. Rodzina od miesięcy informuje o sąsiedzkim problemie policję. Jak na razie nic się nie zmienia. Gdy w ubiegłym tygodniu byliśmy na ul. Grodzkiej, dyskotekowe rytmy dobiegające z otwartego okna kamienicy w której mieszkają skłóceni lokatorzy, słychać było już z daleka.

Pan Jan ma już swój wiek. Nie ma się co dziwić, że we własnym mieszkaniu oczekuje spokoju. Jak nam powiedział sąsiedzi już od dawna głośno słuchają muzyki, nawet po godzinie 22.

- Ja mogę zrozumieć, że czasami można podkręcić głośność. Ale my tutaj taką dyskotekę mamy codziennie od wielu miesięcy – mówi J. Pierzgalski. - Ostatnio jest jeszcze gorzej. Głośną muzykę słychać praktycznie przez cały dzień.

Elżbieta Kucharska jest zaskoczona oskarżeniami sąsiadów. Twierdzi, że córki nie słuchają głośnej muzyki przez cały dzień a tym bardziej w nocy

Dorota Przybysz spodziewa się dziecka. Boi się, że decybele dobiegające z mieszkania sąsiadów mogą zaszkodzić jej maleństwu.

- Najpierw próbowaliśmy rozmawiać z sąsiadami. Zwrócić uwagę, że tak nie można. To nie przynosiło efektów. Zdecydowaliśmy się więc, aby sprawą zajęła się policja. Niestety, jak do tej pory, ciszej wcale nie jest. Dzielnicowy z którym rozmawiamy zapewnia, że zwraca im uwagę. Jak widać te uwagi nie skutkują. Już nie wiemy co mamy robić.

Zarzuty odrzuca **Elżbieta Kucharska**, która zapewnia, że muzyka nie gra głośno przez cały dzień.

- Córki mają wakacje. Czasami puszczają sobie różne przeboje. Nie rozumiem, jak można mieć o to pretensje. Na pewno nie hałasujemy, gdy jest cisza nocna. A w ogóle jest jakimś absurdem, że z naszego powodu interweniowała policja. W życiu nie rozmawiałam z dzielnicowym.

Końca sąsiedzkich kłótni nie widać. Mamy jednak nadzieję, że lokatorzy dojdą wkrótce do porozumienia... tym bardziej, że wkrótce kończą się wakacje.

(stop)

Dorota Przybysz jest w ciąży i martwi się o zdrowie swojego nienarodzonego jeszcze dziecka

Tak pozbywają się śmieci

Do ognia, zamiast do kontenerów

Z placu targowego (naprzeciwko chłodni) skradzione zostały pojemniki na śmieci. Teraz po każdym dniu handlowym na placu i wokół niego jest pełno nieczystości. Niektóre śmieci są palone. To drażni okolicznych mieszkańców, którzy nie mogą zrozumieć, czemu niektórzy w ten sposób pozbywają się śmieciowego problemu.

GRABÓW

Nasze pytanie o palone śmieci wytrąciło z równowagi pracownika przedsiębiorstwa komunalnego.

- A komu to przeszkadza – pytał zdenerwowany mężczyzna. - Nie wiem, kto podpalił te śmieci. Być może pracownice komunalki, które sprzątają plac.

Zapytaliśmy pań, czy w ten sposób ułatwiają sobie pracę.

- Ależ skąd – odpowiada jedna z nich.

Przy okazji dowiadujemy się, że niedawno z gminnego placu skradziono pojemniki na śmieci. Dlaczego nie dostarczono nowych? Tego nie wiadomo. Fakt jest faktem, że nieczystości walają się po całym pobliskim terenie. Papierzyska i folie zwiewane są do rowów. Widok nie napawa optymizmem.

- Proszę się nie martwić, zaraz te wszystkie śmieci zostaną posprzątane – zapewniał pracownik komunalki.

(stop)

Pracownice komunalki twierdziły, że nie palą śmieci

Jedno z ognisk na placu targowym

reklama

reklama

Wysokie ceny warzyw

ŁĘCZYCA

Mieszkańcy łapią się za głowy, gdy widzą ceny warzyw oferowanych na rynku. Są o ponad sto procent wyższe w porównaniu z rokiem ubiegłym. Zawiniła długa zima a później ulewy i susza.

- Niekorzystna aura sprawiła, że ceny są tak duże – mówi **Stanisława Oliwiecka**, która na targowisku ma stoisko z warzywami. - Bober kosztuje 7 złotych, w ubiegłym roku o tej porze kosztował niespełna 5 zł. Cena fasolki to 4 zł (w ub. roku 2 zł). Za kalafiora trzeba zapłacić 4,50 – 5 zł. Rok temu był o połowę tańszy.

Pan Sławomir również handluje warzywami. Wylicza, że za ogórki, kapustę i ziemniaki trzeba płacić sto procent więcej, niż rok temu.

- Kilogram ogórków kosztuje u mnie 3 zł. W ub. roku ogórki kosztowały 1,50 zł. Podobnie jest z kapustą. Teraz jej cena wynosi też 3 zł, jest droższa o połowę w porównaniu z rokiem ubiegłym. Kilogram ziemniaków kosztuje 1,20 - 1,50 zł (w ub. roku zaledwie 50 groszy) – słyszymy od rolnika spod Łęczycy.

Dorota Wawrzyniak, którą spotkaliśmy na targowisku, jest zszokowana wysokimi cenami.

- Nie pamiętam, by było tak drogo jak teraz – mówi. - Drogie są nie tylko warzywa, ale również niektóre owoce. Robię zakupy na rynku pomimo tak wysokich cen, bo w sklepach jest jeszcze drożej. Na szczęście nie zmieniły się za bardzo w porównaniu z rokiem ubiegłym ceny pomidorów i papryk. A to moje ulubione warzywa. Lubię pikantną kuchnię.

Tekst i fot. **(stop)**

^ Choć warzywa są drogie, to klientów na targowisku jest sporo. I tak jest taniej niż w sklepach

^ Za kalafiora trzeba w tym roku zapłacić 4,50 - 5 zł. W ub. roku był o połowę tańszy

reklama

reklama

Oryginalnie oraz nietypowo... pomysł na klienta

ŁĘCZYCA

Z niektórymi nazwami lokali i sklepów związane są zabawne historie.

Przebieralnia – to niewielki butik w centrum miasta. Na pomysł z nazwą punktu właściciele wpadli podczas wizyty w Łodzi.

- Zauważyłyśmy, że zamiast napisu fryzjer jest fryzjernia. Wtedy powstał pomysł z Przebieralnią. Niektórzy to hasło traktują bardzo dosłownie. Przychodzą z ciuchami kupionymi na rynku i chcą się u nas przebierać – mówi z uśmiechem **Katarzyna Gasik**, współwłaścicielka butiku.

Cho no tu – restauracja orientalna. Nazwa lokalu na pewno wzbudza zainteresowanie.

- Nie ukrywam, że wymyśliłem taką nazwę, by trochę zaskoczyć klientów. Jest niekonwencjonalna i brzmi z chińska. To trochę taki żart – mówi **Mateusz Strzyżewski**, właściciel restauracji.

Sklep Nocka. Jego właścicielka, **Beata Śmiechura**, również wspomina zabawne historie związane z reakcją klientów. - Akurat zamykałam sklep, gdy podszedł do mnie zdziwiony pan, który zapytał dlaczego zamykam. Usłyszałam, że sklep, jak przecież brzmi jego nazwa, powinien być czynny także w nocy. Musiałam wytłumaczyć, że nazwa nie jest związana z godzinami otwarcia a z towarem, który jest sprzedawany – czyli, szlafrokami, piżamami, koszulami nocnymi itp.

(stop)

Do butiku niektórzy przychodzą z własną odzieżą, którą chcą przymierzać – mówi pani Katarzyna

Właściciel zaprasza do restauracji orientalnej

Sklep w nocy jest zamknięty, choć niektórzy – czytając jego nazwę – myślą inaczej

Ciało igłą malowane

ŁECZYCA, ŁÓDŹ

Ktoś powie... obrzydliwe. Inny się zachwyci. Tatuaż wciąż wzbudza duże kontrowersje. Mieszkańcy naszego powiatu w okresie wakacyjnym masowo odwiedzają łódzkie studia tatuażu. Dziewczyny chcą pochwalić się na plaży, na przykład wytatuowaną sową. Są także tatuaże bardziej zaskakujące, jak chociażby rysunek potwora wychodzącego z brzucha.

Tatuaże przyozdabiają ludzkie ciała nie od dziś. Pomysł wykonywania trwałych znaków na ciele zrodził się już wśród ludów starożytnych, które w ten sposób określały pozycję i status danej osoby.

Nie tak dawno tatuaże traktowano jedynie jako więzienny stygmat, obecnie są postrzegane jako jedna z form sztuki. Współcześnie tatuaż może mieć – o ile nie ma żadnych przeciwwskazań - każdy.

- Z roku na rok można zauważyć coraz więcej ludzi, którzy mają przyozdobione ciało tatuażami. Jednak nasze społeczeństwo bardzo powoli otwiera się na ten nowy rodzaj sztuki. Liczymy na to, że za parę lat to się zmieni i polskie społeczeństwo w pełni otworzy się na ten rodzaj działalności artystycznej – mówi **Mauricy Szymczak**, mistrz tatuażu z Łodzi.

fot. nadesłane

W Łęczycy brakuje salonu lub studia tatuażu. Wyposażenie takiego obiektu to spory wydatek, a na popularność trzeba ciężko pracować. Niektórzy miłośnicy zdobienia ciała pozostają wierni jednemu stylowi i mistrzowi. Inni podążają za często mało wybredną modą…

- My staramy się namawiać klientów do bardziej indywidualnego podejścia do prac, które mają mieć na sobie i staramy się dostarczać im prace na zamówienie, tzw. customowe tatuaże są w sumie tymi, które głównie wykonujemy – wyjaśnia profesjonalista.

- Motywów i powodów do sprawienia sobie tatuażu jest tyle, ile osób posiadających obrazki na swoich ciałach. Niektóre z tatuaży potrafią skrywać za sobą niesamowite historie, smutek oraz radość, a dla niektórych tatuaż jest po prostu ozdobą, jak obrazek który można powiesić sobie w domu.

- Tatuaż to sprawa bardzo indywidualna. Przede wszystkim musi być dobrze przemyślany. Przy wyborze mojego nie będę kierował się jakimiś obecnymi trendami, a przynajmniej nie w 100%. Ważne, żeby coś symbolizował – mówi **Marcin Latała**, przygotowujący się do zrobienia tatuażu.

fot. nadesłane

Wzorów i pomysłów na tatuaż nie brakuje. Ozdabianie miejsc intymnych nikogo w tym zawodzie nie dziwi. Jeśli jednak klient nie jest zdecydowany na tatuaż, albo obawia się bólu związanego z jego wykonaniem lub ewentualnych powikłań lepiej zrezygnować lub zafundować sobie tatuaż z henny. Nie jest trwały a poza tym o wiele tańszy od tych prawdziwych, których cena wyjściowa rozpoczyna się od 100-150 złotych za najmniejsze motywy lub napisy.

(kb)

Trawa rośnie na elewacji i dachu

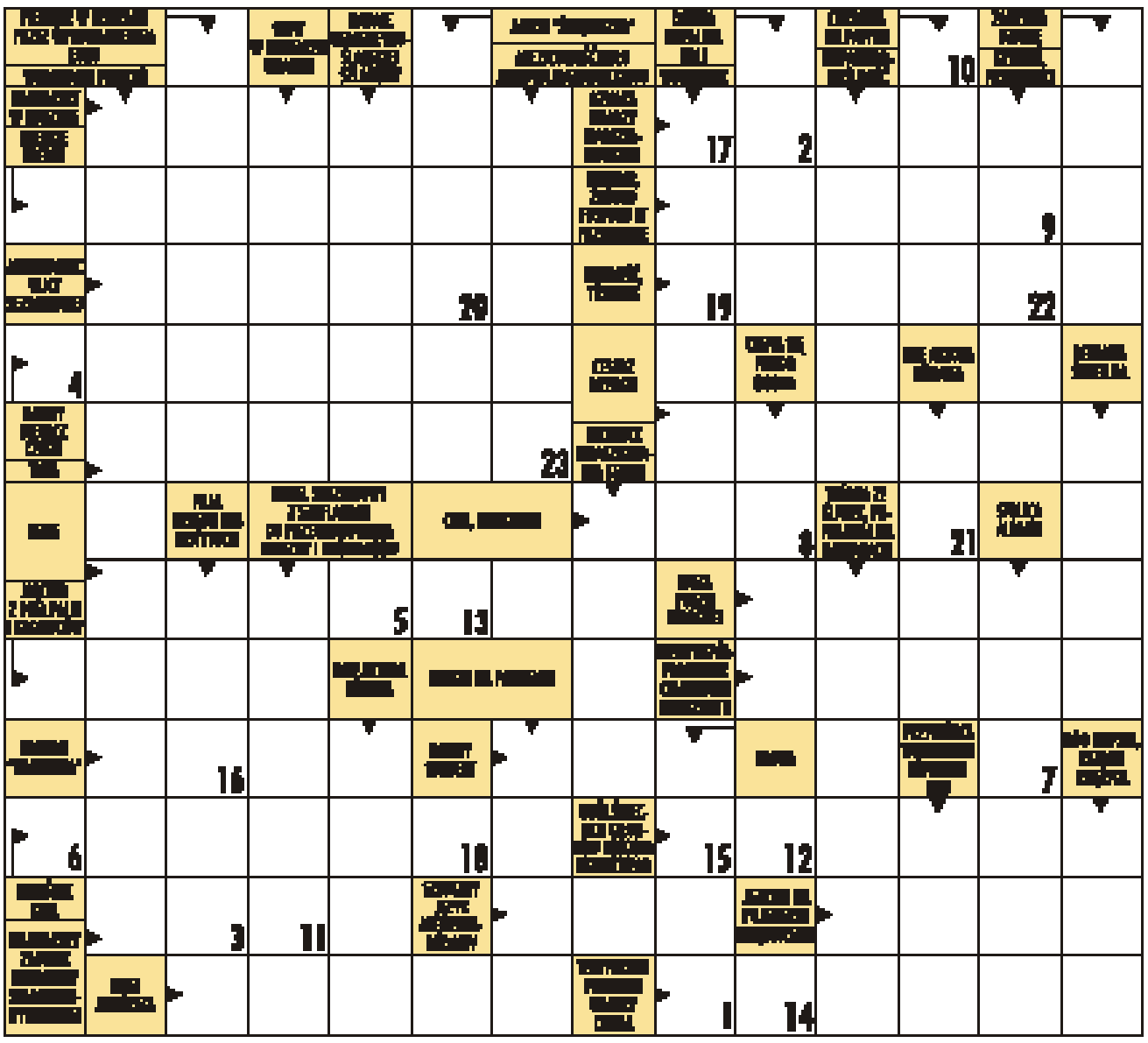
ŁĘCZYCA

Stary dom przy ul. Sienkiewicza przykuwa uwagę. Z elewacji wyrastają kępki trawy. Dach również porośnięty jest chwastami. Dom może stanowić nie lada atrakcję turystyczną, tym bardziej, że znajduje się naprzeciwko zamku.

Niestety, mówiąc mniej humorystycznie, przy trasie nr1 nie brakuje podupadających budynków. Duży ruch samochodów – głównie ciężarowych – spowodował, że znaczna część nieruchomości położonych przy krajowej jedynce wygląda katastrofalnie. Popękane ściany i szara elewacja straszą. Być może trawa wyrastająca z tynku jest pewną odmianą i ciekawostką dla turystów, jednak miejscowi na pewno nie są z tego powodu zadowoleni.

(stop)

reklama



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23

UŚMIECHNIJ SIĘ

Przychodzi baba do lekarza.
- Panie doktorze, nikt nie zwraca na mnie uwagi.
Lekarz:
- Następny proszę!

***

Hrabia ma jechać na wojnę.
- Janie, masz tu klucz do pasa cnoty hrabiny. Pilnuj klucza i hrabiny!
- Dobrze hrabio.
Hrabia pojechał. Po dziesięciu minutach dogania go Jan:
- Hrabio, nie pasuje!

***

Mówicie że nie ma kosmitów...?!!!!
To skąd się wzięły tabliczki: „Obcym wstęp wzbroniony” ...

***

Mistrz w pchnięciu kulą do trenera:
- Dziś muszę pokazać klasę... na trybunie siedzi moja teściowa!
- E! nie dorzucisz...

***

Jeden przedszkolak mówi do drugiego:
- U mnie modlimy się przed każdym posiłkiem.
- U mnie nie. Moja mama bardzo dobrze gotuje.

***

Grupa turystów błądzi w górach. Wieczór zapada, a tu ani śladu człowieka i nadziei na nocleg.
- Mówił pan, że jest najlepszym przewodnikiem po Tatrach! - wścieka się jeden z uczestników wycieczki.
- Zgadza się! Ale to mi już wygląda na Bieszczady...

***

Cholera jasna! - denerwuje się trener drużyny piłkarskiej po przegranym meczu - Mówiłem przed meczem „Zagrajcie jak jeszcze nigdy nie graliście”, a nie „Zagrajcie, jakbyście jeszcze nigdy nie grali”!

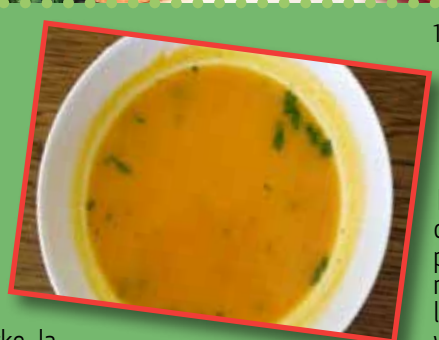
***

Do apteki wpada blady, drżący chłopiec: - Czy ma pani jakieś środki przeciwbólowe?
- A co cię boli chłopcze?
- Jeszcze nic, ale ojciec właśnie ogląda moje świadectwo.

Rozwiązanie krzyżówki z numeru 49: Kruk krukowi oka nie wykole.

Oryginalne potrawy i porady kulinarne

ZUPA DYNIOWA



Składniki:
dynia, 2kg
2 marchewki
imbir
Gałka muszkatołowa
Przygotowanie
Dynię obrać ze skórki i usunąć część nasienną. Pokroić w grubą, dużą kostkę. Marchew obrać i pokroić na kostkę. Jarzyny ułożyć w wysmarowanym masłem lub olejem naczyniu żaroodpornym i wstawić do nagrzanego do 180 stopni C piekarnika na 25 min, aby zmiękły. Wyjęte z piekarnika warzywa miksujemy, zalewamy wrzącą wodą (ilość zależy od konsystencji jaką chcemy uzyskać, im mniej wody tym zupa będzie bardziej gęsta) do przykrycia, dodajemy łyżeczkę imbiru, szczyptę gałki muszkatołowej, sól, pieprz, szczyptę cukru, ew. Vegetę Zagotować i na wierzch przy podaniu dodać śmietany i pietruszki.

BITKI W KAPUŚCIE

Składniki :
600 g chudego mięsa (z łopatki, szynki lub schabu)
1/2 główki świeżej młodej kapusty
1 większa cebula pokrojona w pióra
1 marchew pokrojona
2 posiekane ząbki czosnku
2 łyżki oleju do przysmażenia
sól, pieprz, szczypta suszonych pomidorów i majeranku

Przygotowanie
Mięso pokroić na kotleciki, rozbić dość cienko, przyprawić. Wstawić na gorący olej i tylko lekko przesmażyć, wyłożyć na poszatkowaną wcześniej kapustę. Na tym samym tłuszczu usmażyć cebulę, marchewkę, na koniec dodać czosnek i przełożyć do garnka z mięsem i kapustą. Podlać 1,5 szklanki wody i wstawić do gotowania. Dusić aż mięso będzie miękkie.

SERNIK W CIEŚCIE Z PIANKĄ ORZECHOWĄ

Składniki
ciasto: mąka 60 dag
jajka 2 szt
żółtka 4 szt
margaryna 1 szt
drożdże 6 dag
cukier 2 łyżki
śmietana kwaśna 4-5 łyżek
masa serowa: ser mielony 60 dag
cukier puder 15 dag
cukier wanilinowy 1 szt
masło 10 dag
jajka do sera 4 szt
mąka ziemniaczana 1 łyżka
pianka: białka 4 szt+ cukier kryształ 10 dag
orzechy mielone 15 dag
dodatkowo 1 słoiczek kwaśnego dżemu
Przygotowanie
Z podanych składników zarobić ciasto, podzielić na 4 części, rozwałkować. Blachę wyłożyć papierem do pieczenia (duża blacha wym. dna 39x27 cm) ułożyć 1 ciasto, posmarować dżemem, 2 ciasto. Przygotować masę serową: masło utrzeć z cukrem, dodać żółtka, ser, pianę z białek, mąkę ziemniaczaną, masę serową wyłożyć na ciasto, przykryć 3 ciastem, ubić pianę, dodać cukier, orzechy, wymieszać, wyłożyć na ciasto i przykryć 4 ciastem, odstawić do podrośnięcia. Piec ok 50 min w temp 180 stopni C. Po ostudzeniu można polukrować lukrem cytrynowym.

Wakacje na działkach

Odwiedziliśmy ogródki działkowe Gwarek i Szafirek w Łęczycy. Słoneczna pogoda sprzyjała wypoczynkom na działkach. Pachnące kwiaty i owoce, szumiące drzewa, śpiew ptaków i latające motyle cieszyły oczy miłośników spędzania czasu na wolnym powietrzu. Spotkania z najbliższymi, wspólne grillowanie i zabawy z dziećmi - tak spędzają wakacje działkowcy. Najaktywniejsi są najmłodsi: biegają za piłką, kąpią się w basenie, lepią babki z piasku oraz poznają otaczający ich świat przyrody.

Tekst i fot. (kb)

Jedzenie na świeżym powietrzu na pewno smakować będzie wyśmienicie

Grill musi być...

Dzieci uwielbiają wodne kąpiele

Po uczcie można wypoczywać

Mali piłkarze w akcji

Kolorowe plecaki, włochate piórniki, magiczne długopisy...

ŁECZYCA

Uczniowie młodszych klas szkoły podstawowej zainteresowani są tornistrami z motywami ulubionych bajek. Chłopcy wciąż pasjonują się Zygzakiem Mqueen-em, dziewczynki kupują szkolne artykuły z motywami Hello Kitty lub wróżką Dzwoneczkiem. Dla starszych uczniów wybór też jest bardzo duży. Jedyną przeszkodą w skompletowaniu wymarzonej szkolnej wyprawki może być niewystarczająca suma pieniędzy w domowym budżecie. Rodzice powinni liczyć się z kilkuset złotowymi wydatkami.

- Klienci robią przemyślane zakupy – mówi **Sabina Libera**, sprzedawczyni w księgarni. - Najpierw wybierają podręczniki, potem kompletują lub uzupełniają szkolne artykuły.

Sprzedawczynie doskonale orientują się, czego potrzebują uczniowie, zarówno pierwszych, jak i starszych klas. Znają się także na szkolnych trendach, więc niejednokrotnie stają się doradcami zagubionych rodziców.

- W pierwszych klasach szkół podstawowych królują produkty z Hello Kitty, Monster High i wróżką Dzwoneczkiem. Wśród chłopców w tym wieku prym wiodą wciąż wizerunki samochodów z bajki Autka – wyjaśnia **Zofia Onik**. - Czwartoklasiści rezygnują z tego typu artykułów i wybierają piórniki-tuby i plecaki sportowych marek. U nas chłopcy najczęściej kupują plecaki, piórniki i pozostałe przybory z logo swojej ulubionej drużyny piłkarskiej. Dopiero starsza młodzież decyduje się na kolorowe produkty, chcąc zaskoczyć znajomych weselszymi motywami.

Wybierający się do klasy piątej **Mateusz Chwieduk** również rozglądał się za artykułami, które odzwierciedlałyby jego zainteresowania.

- Zamówiłem piórnik z ulubioną drużyną FC Barcelona – mówił Mateusz, młody kibic piłki nożnej.

- Wolę sportowy styl i ciemniejsze kolory – dodaje **Julia Jaszczak**, także piątoklasistka. – Plecak mam z ubiegłego roku, muszę dokupić piórnik i nowe przybory do niego. Nie chcę żadnych bajkowych motywów, wolę najzwyklejsze długopisy, ołówki, itp.

Najkosztowniejsza jest wyprawka pierwszoklasisty. Podstawę stanowi dobry plecak, oczywiście z ulubionym bohaterem. Ceny plasują się w granicach 100–120 złotych. Do tornistra należy dopasować odpowiedni worek na buty i na strój gimnastyczny. Popularnością cieszą się te o jaskrawych kolorach, a ich koszt waha się od kilku do kilkudziesięciu złotych. Kupujący zazwyczaj dają się namówić na dopełniające całość bidony (ok. 8 zł) i opakowania na śniadanie (10–15 zł), również z modnymi emblematami. Najważniejszym dla ucznia zakupem jest piórnik – z wyposażeniem lub bez, piórniki–tuby: jeansowe, sztruksowe, skórkowe, kolorowe i włochate. Ceny są przeróżne: piórnik–tubę można kupić już za 9 zł, zaś zwykły piórnik z wyposażeniem od 25 zł. Najdroższe są te najmodniejsze z Monster High – kosztują aż 79,80!

W zależności od firmy zeszyty 16–kartkowe kosztują od 70 gr do 1,90 zł; 32–kartkowe: od 1zł do 3,70 zł; 60–kartkowe: od 1,30 zł do 5,50 zł.

– Najzwyklejszy długopis można kupić już za 80 gr, ale hitem są tzw. magiczne, zmywalne długopisy, które są wyposażone w specjalną ścierającą gumkę. Długopis kosztuje ok. 14,40 zł i można dokupić do niego wkład za 9,90 zł – poleca **Kazimiera Garstka**, sprzedawczyni ze sklepu z artykułami szkolnymi. – Z ołówków natomiast najlepiej sprzedają się zwykłe zielone za 1,10 zł bez gumki i 1,50 zł z gumką.

Ucznia należy wyposażyć także w inne artykuły szkolne: kredki (ok. 3,90 zł za sześć kolorów), blok rysunkowy (ok. 1,80 zł) i techniczny (ok. 2 zł), wycinanki (1 zł–3,50 zł), plastelinę (ok. 2,90 zł za sześć kolorów), farby plakatowe (ok. 15,20 za dwanaście tub), klej (ok. 1,80 zł w sztyfcie, ok. 3 zł w tubie), korektory (ok. 4,40 w piórze, myszki zaś stały się niemodne). Całość wyprawki szkolnej to koszt nawet kilkuset złotych.

Tekst i fot. **(kb)**

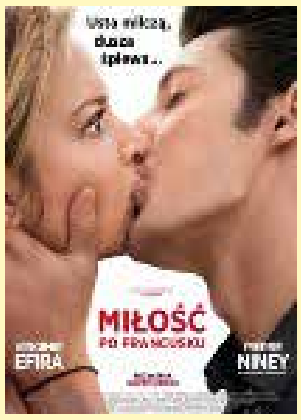
W księgarni jest duży wybór szkolnych artykułów

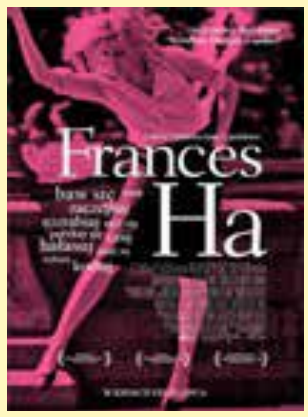
Julia Jaszczak po długich poszukiwaniach wybrała piórnik

reklama

reklama

Repertuar kina KDK





19 sierpnia 2013, poniedziałek
Samoloty 3D
Godzina: 15:00
Gatunek: animowany
Czas trwania: 92 min.

Samoloty 2D
Godzina: 17:00
Gatunek: animowany
Czas trwania: 92 min.

Frances Ha
Godzina: 19:00
Gatunek: komedia
Czas trwania: 86 min.

Byzantium
Godzina: 20:30
Gatunek: fantastyka
Czas trwania: 119 min.

20 sierpnia 2013, wtorek
Samoloty 3D
Godzina: 15:00
Gatunek: animowany
Czas trwania: 92 min.

Samoloty 2D
Godzina: 17:00
Gatunek: animowany
Czas trwania: 92 min.

Frances Ha
Godzina: 19:00
Gatunek: komedia
Czas trwania: 86 min.

Byzantium
Godzina: 20:30
Gatunek: fantastyka
Czas trwania: 119 min.

21 sierpnia 2013, środa
Samoloty 3D
Godzina: 15:00
Gatunek: animowany
Czas trwania: 92 min.

Samoloty 2D
Godzina: 17:00
Gatunek: animowany
Czas trwania: 92 min.

Frances Ha
Godzina: 19:00
Gatunek: komedia
Czas trwania: 86 min.

Byzantium
Godzina: 20:30
Gatunek: fantastyka
Czas trwania: 119 min.

23 sierpnia 2013, piątek
Samoloty 3D
Godzina: 15:00
Gatunek: animowany
Czas trwania: 92 min.

Samoloty 2D
Godzina: 17:00
Gatunek: animowany
Czas trwania: 92 min.

Miłość po francusku
Godzina: 19:00
Gatunek: komedia
Czas trwania: min.

Dary Anioła. Miasto Kości
Godzina: 20:30
Gatunek: thriller
Czas trwania: min.

24 sierpnia 2013, sobota
Samoloty 3D
Godzina: 10:00
Gatunek: animowany
Czas trwania: 92 min.

Samoloty 2D
Godzina: 12:00
Gatunek: animowany
Czas trwania: 92 min.

Miłość po francusku
Godzina: 19:30
Gatunek: komedia
Czas trwania: min.

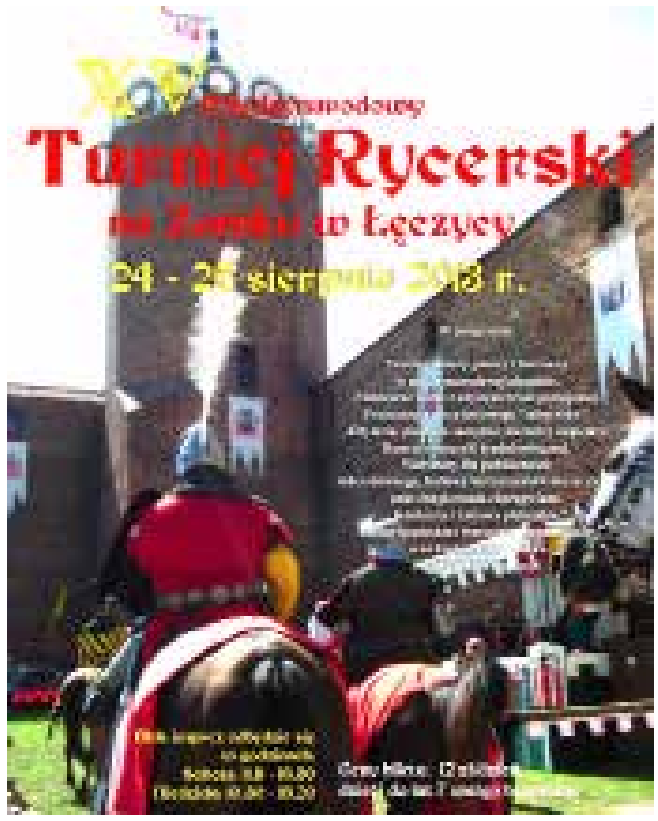
Dary Anioła. Miasto Kości
Godzina: 21:15
Gatunek: thriller
Czas trwania: min.

25 sierpnia 2013, niedziela
Samoloty 3D
Godzina: 15:00
Gatunek: animowany
Czas trwania: 92 min.

Samoloty 2D
Godzina: 17:00
Gatunek: animowany
Czas trwania: 92 min.

Miłość po francusku
Godzina: 19:00
Gatunek: komedia
Czas trwania: min.

Dary Anioła. Miasto Kości
Godzina: 20:30
Gatunek: thriller
Czas trwania: min.



W dniach 7-8 września br. odbędzie się w Łodzi MIXER REGIONALNY ŁÓDZKIE 2013. W ramach imprezy, w hali Atlas Arena, zagrają: Riverside, Lao Che, Kim Nowak, Łąki Łan, Kamp!, Little White Lies oraz Iza Lach. Zorganizowany zostanie również koncert pamięci Marka Grechuty, zaaranżowany przez zespół Plateau. NA WSZYSTKIE KONCERTY WSTĘP JEST WOLNY - IMPREZA JEST NIEBILETOWANA.

„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie"
Operacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach działania „Wdrażanie lokalnych strategii rozwoju" – mały projekt
Program Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007 – 2013

Gminny Ośrodek Kultury w Grabowie
zaprasza na

„Jubileusz 20-lecia Dnia Cebulowego w Grabowie"
1 września 2013r. Plac Targowy przy ul. Reymonta 7
godz. 10:00 – 1:00
Oficjalne otwarcie o godz. 12:00

Pod patronatem
Wojewody Łódzkiego Jolanty Chełmińskiej
i Marszałka Województwa Łódzkiego Witolda Stępnia

W programie:
Konsultacje z zakresu uprawy cebuli
-Prezentacje maszyn i środków do produkcji
-Kiermasze
-Degustacja zupy cebulowej
-Pokaz ratownictwa medycznego
-Plac zabaw dla dzieci
-Pokazy walk rycerskich
-Występy artystyczne zespołów lokalnych:
Gminna Orkiestra Dęta, Mażoretki, Grupa Pod Gruszą, dzieci ze szkół grabowskich
-Zespół cygański „Buteleczka Wina" godz. 17:00
-Gwiazda Wieczoru:
STASZEK WIELANEK I KAPELA WARSZAWSKA godz. 18:30
-Zabawa taneczna – do godz.1:00 Zespół NEXT
- Pokaz pirotechniczny godz.22:00

Konkursy dla dzieci:
-Strój na cebulę
-Tor przeszkód
-jedzenie zupy cebulowej na czas
-Konkurs wiedzowy
-Konkurs na najlepszy plakat

Konkursy dla dorosłych:
-obieranie cebuli na czas-jedzenie cebuli obranej na biało
-Konkurs na potrawy z cebuli

Konkursy cebulowe dla producentów- godz. 15:00
-Na największą cebulę (konsumpcyjną i przemysłową)
-Na 10 cebul w worku o największej wadze (do konsumpcji i przemysłu)
-Miss Cebuli
-Onion Men
(Cebule z nazwą odmiany i adresem producenta należy dostarczyć 1 września do stoiska Komisji Konkursowej do godz. 14:00

Zapraszamy do udziału w bezpłatnym szkoleniu

Ośrodek Ekonomii Społecznej przy Centrum Promocji i Rozwoju Inicjatyw Obywatelskich OPUS Serdecznie zaprasza do udziału w bezpłatnym szkoleniu pt. "Tworzenie programu współpracy organizacji pozarządowych z samorządem jako narzędzia programowania współpracy lokalnej na rzecz aktywizacji społeczno-zawodowej." W dniu 22.08.2013 w godz. 8.30-15.30 w Starostwie Powiatowym w Łęczycy (sala konferencyjna) ul. PL. Tadeusza Kościuszki 1. Zapewniamy bezpłatne materiały szkoleniowe, wyżywienie oraz zaświadczenie o ukończeniu szkolenia. Osoby zainteresowane prosimy o przesłanie formularza zgłoszeniowego do 20 sierpnia na e-mail: apachlinska@opus.org.pl w przypadku pytań prosimy o kontakt pod nr tel. 502 570 822. Osoba do kontaktu Agnieszka Pachlińska.

Pionierska operacja w łęczyckim szpitalu

We wtorek przeprowadzono z powodzeniem operację guza jelita grubego metodą laparoskopową. Tego typu operacje należą do najtrudniejszych zabiegów zarówno dla zespołu operującego, jak i pacjentów. W pełni wykonywane są jeszcze stosunkowo rzadko, ponieważ wymagają od lekarzy niezwykłych specjalistycznych umiejętności. Łęczycki szpital jest jednym z niewielu ośrodków powiatowych umożliwiających leczenie tą metodą.

Pacjentką, która poddała się zabiegowi jest **Stanisława Rutkowska** z Wierzbowa. Trwająca ok. 3 godzin operacja do łatwych nie należała, ale jej efekty są zadowalające. Po kilku godzinach od opuszczenia sali operacyjnej kobieta wita odwiedzających z uśmiechem na ustach. Zbigniew Grzybowski, chirurg, który asystował przy jej operacji także nie kryje ukontentowania.

- Pacjentka jak widać czuje się dobrze. Leki przeciwbólowe podawaliśmy tylko w pierwszej dobie, w drugiej otrzymała odżywianie doustne. Obecnie samodzielnie porusza się. Rekonwalescencja przebiega szybko – mówi doktor **Zbigniew Grzybowski**, chirurg ogólny.

W łęczyckim szpitalu zabiegi tą metodą wykonuje się od 20 lat. Lekarze niemal do perfekcji opanowali operowanie nią pęcherzyka żółciowego, przepukliny czy usuwanie wyrostka, jednak wykorzystywanie jej w leczeniu schorzeń onkologicznych wciąż pozostaje pionierskie. Przypomnijmy, dwa lata temu doktor **Janusz Sztompka**, ordynator łęczyckiej chirurgii wykonał po raz pierwszy w naszym regionie operację usunięcia nowotworu jelita grubego tą metodą i od tego momentu lekarze widzą w niej przyszłość łęczyckiej chirurgii.

- Mam nadzieję, że w przyszłości będziemy mogli operować tą metodą większą ilość pacjentów, niż to ma miejsce dotychczas. Jest to metoda bardzo zachęcająca, metoda przyszłości – mówi **Andrzej Pietruszka**, dyrektor szpitala.

- Z biegiem lat nabywa się pewnego doświadczenia, na pewno z czasem będziemy operować guzy większe i bardziej zaawansowane. Niestety nie każdą operacje tą metodą można skończyć. Dla nas najważniejsze jest dobro pacjenta, jeśli sytuacja tego wymaga powracamy do tradycyjnej metody otwartej – dodaje doktor Z. Grzybowski.

Metoda laparoskopowa jest mniej inwazyjna: w trakcie operacji robi się niewielkie otwory, przez które wprowadzane są specjalistyczne narzędzia chirurgiczne. Rany pooperacyjne są znacznie mniejsze, co sprzyja szybszej rekonwalescencji. Pacjent nie odczuwa bólu, wraca perystaltyka jelit i można przyjmować pokarmy. Przy takich zabiegach istnieje też mniejsze prawdopodobieństwo powikłań i zakażeń. Metoda ta umożliwia wykonanie precyzyjniejszego zabiegu, ponieważ lekarze widzą na monitorach poszczególne narządy w kilkukrotnym powiększeniu.

Droga do wykonania zabiegu nie jest długa. Doktor Zbigniew Grzybowski wyjaśnia, że najważniejsze jest szybkie rozpoznanie choroby.

- Ważne jest, aby pacjenci trafiali do nas we wczesnym stadium nowotworu, kiedy mają szansę na operację przeprowadzaną od początku do końca metodą laparoskopową. Po rozpoznaniu pierwszych objawów przeprowadzamy diagnostykę kolonofiberoskopową, tomografię komputerową, USG, niekiedy także transrektalne. Nawet tak szczegółowe badania nie dają pozwalają w pełni ocenić wielkości guza. Niekiedy dopiero na stole operacyjnym okazuje się w jakim musimy pójść kierunku.

Pani Stanisława po laparoskopii czuje się dobrze

Pani Stanisława zauważywszy u siebie pierwsze objawy nie zwlekała i udała się do lekarza, który skierował ją na badania.

- Po otrzymaniu wyników i spotkaniu z ordynatorem w przeciągu kilku dni trafiłam do szpitala – opowiada pacjentka. – Czuję się bardzo dobrze, nic mnie nie boli, wczoraj jadłam kleik i zupę mleczną. Doktorzy i pielęgniarki są mili, uśmiechnięci i chętni do pomocy, nawet w nocy.

Tekst i fot. **(kb)**

reklama

Łęczyca, ul. J. Grodzkiej 16
tel. 24 721 20 12
Credit Agricole Bank Polska SA.

CREDIT AGRICOLE
przede Ty

Prokuratura bada okoliczności wypadku

fot. archiwum

Z okna na trzecim piętrze bloku przy ul. Zachodniej wypadło 1,5-roczne dziecko

ŁĘCZYCA

- Wszystko wskazuje na to, że wypadnięcie półtorarocznej Oliwki z okna na trzecim piętrze bloku przy ul. Zachodniej, było nieszczęśliwym wypadkiem – mówi Monika Piłat, szefowa prokuratury rejonowej w Łęczycy.

Przesłuchana została już matka dziewczynki, która zeznała, że w momencie, gdy maluch wdrapał się z tapczanu na parapet okna, rozwieszała pranie w drugim pomieszczeniu mieszkania. Jaką karę poniesie za chwilowe spuszczenie z oka dziecka? Póki co, okoliczności wypadku są nadal ustalane.

- Prowadzimy dochodzenie z artykułu 160. Kodeksu Karnego w sprawie narażenia na utratę zdrowia lub życia. Na rodzicach, będących opiekunami ciąży obowiązek opieki na dzieckiem. Z tego tytułu sprawcy grozi pozbawienie wolności od 3 miesięcy do 5 lat – informuje prokurator M. Piłat. - Z dotychczasowych ustaleń wynika jednak, że doszło do nieszczęśliwego wypadku.

Zdania mieszkańców dotyczące kompetencji matki sprawującej opiekę nad Oliwką są podzielone, jednak najbliżsi sąsiedzi przekonują o wzorowym wychowywaniu córki przez matkę. Również policja zapewnia, że do tej pory nie było żadnych zgłoszeń dotyczących Darii F – matki Oliwki.

- Łęczyccy policjanci do tej pory nie interweniowali pod tym adresem – informuje st. asp. Agnieszka Ciniewicz z łęczyckiej KPP.

Wspólne spacery, zabawy w mieszkaniu i na placu zabaw oraz nieschodzący uśmiech z buzi dziewczynki przedstawiają niemal idylliczny portret matki i córki. 19-letnia Daria sama łatwego dzieciństwa nie miała i była wychowywana przez babcię. Młoda kobieta jednak nie poddawała się przeciwnością losu i pokonywała je z uporem. W walce o powrót do zdrowia Oliwki towarzyszy jej nie tylko rodzina, ale i całe miasto, głośno wyrażając swoje wsparcie. Dziewczynka przebywa w CZMP w Łodzi. Jest w stanie ciężkim, walczy o życie.

(kb)

Motorowerem w rowerzystę

W Lubieniu, gmina Łęczyca, do szło do zdarzenia drogowego w którym obrażeń ciała doznał rowerzysta.

Policjanci, prowadzący czynności na miejscu zdarzenia wstępnie ustalili, że kierujący motocyklem 21 – latek z Łęczycy podczas nieprawidłowego wykonywania manewru wyprzedzania dwóch rowerzystów jadących w tym samym kierunku doprowadził do zderzenia z jednym z nich. 52 – letni cyklista w wyniku zderzenia doznał obrażeń ciała, wymagał konsultacji lekarskiej. Osoby uczestniczące w zdarzeniu były trzeźwe. Wszystkie okoliczności wypadku badają policjanci łęczyckiej komendy pod nadzorem prokuratury.

Info: KPP w Łęczycy

Poszukiwani świadkowie

Policjanci z Komendy Powiatowej Policji w Łęczycy poszukują świadków wypadku drogowego, do którego doszło 29 czerwca 2013 roku około godziny 21.45 na odcinku drogi 703 w miejscowości Kwiatkówek, gmina Góra Świętej Małgorzaty. Z dotychczasowych ustaleń wynika, że kierujący mazdą 39 – letni mężczyzna jadąc z Łęczycy w kierunku Piątku zjechał na prawą stronę i uderzył w przydrożne drzewo. W wypadku zginął kierowca i dwoje dzieci w wieku 10 i 12 lat.

Wszystkie osoby, które były świadkami wypadku proszone są o kontakt osobisty lub telefoniczny z miejscową jednostką Policji przy ulicy Ozorkowskie Przedmieście 4. Kontakt telefoniczny pod numerem (024) 721 11 25, (024) 721 11 67, całodobowo z dyżurnym jednostki pod numerem (024) 721 11 44, numerem alarmowym 997 lub 112.

Staruszka utonęła w przydomowym basenie

GÓRA ŚW. MAŁGORZATY

86 - letnia kobieta utonęła w dmuchanym basenie, który ustawiony był obok domu w Podgórzycach. Lekarz wykluczył udział osób trzecich. Decyzją prokuratora odstąpiono od czynności procesowych i uznano zdarzenie jako nieszczęśliwy wypadek. Najprawdopodobniej starsza pani straciła równowagę i wpadła do basenu z którego nie mogła się wydostać. Ta tragedia uwidacznia, że ostrożności nigdy za wiele.

Kradła w sklepie

Do 5 lat pozbawienia wolności może grozić 29 – latce z Łęczycy, która w jednym ze sklepów na terenie miasta przywłaszczyła sobie portfel z pieniędzmi.

Do łęczyckiej komendy zgłosiła się kobieta, która złożyła zawiadomienie w sprawie kradzieży portfela z pieniędzmi. Z relacji jaką przedstawiła łęczycanka wynikało, że mogła pozostawić portfel w sklepie, w którym robiła zakupy. Śledczy z łęczyckiej komendy jeszcze tego samego dnia przeprowadzili dokładną analizę zdarzenia i wytypowali 29-letnią mieszkankę gminy Łęczyca jako sprawczynię. Potwierdzając dowodami wszystkie okoliczności zdarzenia przedstawili zarzut przywłaszczenia mienia typowanej 29-latce, która przyznała się do przestępstwa. Okazało się, że wykorzystując nieuwagę właścicielki portfela zabrała go. Przestępstwo jest zagrożone karą do 5 lat pozbawienia wolności. Policjanci odzyskali część utraconego mienia.

KPP w Łęczycy

Traktorzysta z 3 promilami

Policjanci ruchu drogowego wykonując swoje zadania na terenie gminy Grabów zwrócili uwagę na traktorzystę. Badanie stanu trzeźwości 39 – letniego mieszkańca tej samej gminy wykazało 3,3 promile alkoholu. Podczas sprawdzenia okazało się, że pojazd nie posiada aktualnego ubezpieczenia OC. W ciągu następnej doby w ręce stróżów prawa „wpadło" kolejnych trzech amatorów mocnych trunków. 15 sierpnia około 9.00 w Wilczkowicach policjanci zatrzymali do kontroli drogowej kierowcę audi, który na terenie gdzie obowiązuje ograniczenie prędkości do 50 km/h, pędził 102 km/h. Mężczyzna, 29 – latek obok przekroczenia prędkości miał w organizmie ponad 2 promile alkoholu, czynny zakaz kierowania pojazdami mechanicznymi obowiązujący do 2020 roku, nie posiadał również dokumentów wymaganych podczas kontroli drogowej. Tego samego dnia o godzinie 14.15 w Nędzerzewie 57 – letni cyklista miał w organizmie 1,58 promila alkoholu. Trzy godziny później w Parskach 30 – letni rowerzysta miał w organizmie 2,3 promile alkoholu. Za kierowanie pojazdem mechanicznym w stanie nietrzeźwości grozi do 2 lat pozbawienia wolności, za kierowanie rowerem w stanie nietrzeźwości grozi do roku pozbawienia wolności.

Info: policja

POWIATOWY URZĄD PRACY W ŁĘCZYCY

ul. Sienkiewicza 31;99-100 Łęczyca ,tel.(0-24) 721-29-14, fax 721-32-78

Sprzedawca
3 miesiące doświadczenia zawodowego
P. H. U. Adam Kubiak
ul. Dominikańska 3A
99-100 Łęczyca
tel.: 695 733 160

Kierowca kat. B
Prawo jazdy kat. B, znajomość topografii miasta
P. W. „SIDAKO" Sylwia Kotarska
ul. Belwederska 31
99-100 Łęczyca
tel.: 607 525 785

Pracownik socjalny ds. projektu
Wykształcenie wyższe pedagogiczne
Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Witoni
Ul. Szkolna 5
99-335 Witonia
tel.: (24) 356 40 79

Murarz-tynkarz, elektryk, elektronik
5 lat doświadczenia, wykształcenie min. zawodowe, uprawnienia do wykonywania zawodów elektryk i elektronik-świadectwo kwalifikacji E lub D
Państwowy Instytut Geologiczny-Państwowy Instytut Badawczy
ul. Rakowiecka 4
00-975 Warszawa
tel.: (22) 459 22 03
e-mail: sylwia.iwanczuk@pgi.gov.pl
strona internetowa: www.pgi.gov.pl
Miejsce wykonywania pracy: Leszcze k/Poznania

Specjalista ds. promocji projektu
Wykształcenie min. średnie, komunikatywność, prawo jazdy kat. B, dostęp do samochodu
Centrum Ekonomi Obywatelskiej
ul. Nad Dworcem 10/2
89-620 Chojnice
tel.: 662 097 569
e- mail: ceneko.chojnice@gmail.com
Miejsce wykonywania pracy: powiat Łęczycki

Technik monter
(monter turbin wiatrowych)
Wykształcenie technik mechanik o specjalności budowa maszyn, prawo jazdy kat. B, znajomość języka angielskiego w stopniu podstawowym
VENTA
Kosew 31
99-140 Świnice Warckie
CV należy wysyłać na adres e-mail: zkab@wp.pl
Miejsce wykonywania pracy: UE

Specjalista ds. zaopatrzenia i logistyki
Wykształcenie min. średnie techniczne, mile widziane wyższe kierunkowe (logistyka). Umiejętność szukania dostawców, gotowość do podróży służbowych, prawo jazdy kat .B, minimum 1 rok doświadczenia (zaopatrzenie, logistyka), znajomość języka angielskiego-komunikatywna.
AMZ-BIS Sp. z o. o.
ul. Sklęczkowska 18
99-300 Kutno
E-mail: amz@amz.pl

Szef kuchni
Wykształcenie średnie gastronomiczne, doświadczenie min. 3 lata, aktualna książeczka sanitarna, kreatywność
Restauracja „TĘCZA" Gastro – Food
ul. Lotnicza 2a
99-100 Łęczyca
Tel. 600 050 692

Sprzedawca/kasjer
Wykształcenie podstawowe, średnie, możliwość dojazdu do pracy w godzinach 6-23
PPHU „Maria"
Maria Jura
ul. Kaliska 10A, 99-100 Łęczyca
tel.: 609 804 680
lub (24) 721 45 68

Sprzedawca
Wykształcenie min. Zawodowe, doświadczenie mile widziane, obsługa kasy fiskalnej
„Społem" PSS „Mazur"
ul. Pl. T. Kościuszki 11
99-100 Łęczyca
tel.: (24) 721 24 82

Kierowca C+E
Wykształcenie zawodowe, samodyscyplina, organizacja, badania lekarskie i psychologiczne, ukończony kurs do podjęcia pracy jako kierowca, doświadczenie zawodowe mile widziane
BLIKA
Leszno 36/3
99-300 Kutno
tel. 532 841 359

Dekarz
Umiejętność pracy w zawodzie dekarz, mile widziane doświadczenie zawodowe
Remonty24.net
Borek 6
99-100 Łęczyca
tel. 669 084 543

Specjalista ds. handlu i marketingu
Wykształcenie wyższe, prawo jazdy kat. B, język angielski lub włoski, doświadczenie w dziale sprzedaży/ marketingu, zdolności interpersonalne
IMP COMFORT Sp. z o.o.
ul. Inżynierska 15-17
58-100 Świdnica
tel. 24 721 97 00
Praca w Łęczycy

Oferty pracy – zamknięte:
Kierowca samochodu ciężarowego
Wykształcenie zawodowe, prawo jazd kat. C, uprawnienia –przewóz rzeczy, doświadczenie zawodowe min. 1 rok
Informacja pokój nr 1. lub 2.

Technolog pracy szwalni
Wykształcenie wyższe bądź średnie kierunkowe
Informacja pokój nr 1. lub 2.

Oferty pracy dla osób z orzeczeniem o niepełnosprawności:
Monter powierzchni zmywalnych
Wykształcenie min. podstawowe, orzeczenie o niepełnosprawności
Informacja pokój nr 1. lub 2.

Oferty staży:
Lakiernik
Doświadczenie na stanowisku lakiernik, mile widziany kurs lakiernictwa
Informacja pokój nr 1. lub 2.

Pracownik gospodarczy
Predyspozycje do pracy fizycznej
Informacja pokój nr 1. lub 2.

Pracownik biurowo-księgowy
Wykształcenie średnie ekonomiczne, obsługa komputera
Informacja pokój nr 1. lub 2.

Pomoc administracyjna
Wykształcenie średnie, dobra organizacja pracy
Informacja pokój nr 1. lub 2.

Pomoc kuchenna
Wykształcenie średnie, dobra organizacja pracy
Informacja pokój nr 1. lub 2.

Portier
Wykształcenie średnie, dobra organizacja pracy
Informacja pokój nr 1. lub 2.
2Spotkanie informacyjne z pracodawcą w dniu 26.08.2013 r. w godz. 09.30 do 11.30 w Klubie Pracy w Powiatowym Urzędzie Pracy w Łęczycy, pokój nr 19

Pakowacz
Zdolności manualne, książeczka do celów sanitarno - epidemiologicznych
„Partners" Sp z o.o
Warszawa
Al. Jerozolimskie 200
Miejsce wykonywania pracy:
ul. Katarzynów 17
99-400 Łowicz
Pracodawca zapewnia bezpłatny dojazd do pracy.

Praca za granicą
EURES (Sieć EURES informuje, doradza i wspomaga poszukujących pracy z Europejskiego Obszaru Gospodarczego, którzy chcą pracować w innym kraju członkowskim oraz pracodawców, którzy chcą rekrutować pracowników z innych krajów członkowskich. Szczegółowe informacje na temat ofert pracy za granicą EURES www.wup.lodz.pl Bliższe informacje o aktualnych ofertach pracy z EURES udzielane są w pokoju 2 stanowisko 6. Osoby zainteresowane sezonową pracą w innych krajach proszone są o kontakt z łódzką Wojewódzką Komendą Ochotniczych Hufców Pracy w Łodzi, ul. Pomorska 41, tel. (0-42) 636-54-37. Dodatkowe informacje na stronie internetowej www. lodzka.ohp.pl, Wykaz agencji zatrudnienia www.kraz.praca. gov.pl Powiatowy Urząd Pracy w Łęczycy informuje, że oferty pracy z naszego powiatu, województwa i kraju dostępne są na ogólnopolskiej stronie internetowej: www.psz.praca. gov.pl

OGŁOSZENIA DROBNE

Wynajmę lokal biurowo-usługowy
30m2 Łęczyca, Poznańska 5
tel.606 784 696

ZŁOMOWANIE POJAZDÓW
Chcesz legalnie zezłomować swój samochód? Zadzwoń do nas. Płacimy za każdy kompletny pojazd, odbieramy własnym transportem, w godz. 7-22, wydajemy zaświadczenia do Wydziału Komunikacji.
STACJA DEMONTAŻU POJAZDÓW RZĄŚNO 13 /k.Łowicza 664-006-089

Mam do zaoferowania traktorek STIGA PARK,silnik B&S 12.5 konia, odpalany z rozrusznika, skrzynia biegów manualna ,szerokość koszenia 100 cm ,system mielenia trawy stan techniczny jak i wizualny oceniam na bdb kosiarka w pełni sprawna gotowa do pracy. Oferuje transport. W razie pytań proszę dzwonić 667-87-445

Sprzedam działkę budowlaną pod Łęczycą, 30km od Łodzi, położona w centrum Gm. Góra Świętej Małgorzaty. Cicha spokojna okolica, wszystkie media. Na działce woda i prąd, częściowo ogrodzona. Wzdłuż drogi rozprowadzona kanalizacja. Powierzchnia pod zabudowę 1100m2, reszta to piękny las. W sąsiedztwie domy jednorodzinne itd. Działka w ścisłym centrum. Tel. 601-281-212

Na sprzedaż mam Opla Astrę 1.7 D. Posiada ona alufelgi 15", przyciemnione szyby, tłumik sportowy REMUS. Więcej informacji pod numerem telefonu. 512-779-104

Sprzedam silnik do Aprili SR 50 r98 chłodzony powietrzem Silnik jest z lat kiedy aprilia kupowała części z yamahy i montowała pod swoją nazwą widać to np po zapłonie,rozruszniku,pasu klinowym.Silnik ma cylinder w bdb stanie i niego

Sprzedam domek około 60 m całoroczny wraz z działką budowlaną 820 m i garażem w Łęczycy . MOŻLIWOŚĆ ZAMIANY NA MIESZKANIE W BLOKU W ŁODZI , ZGIERZU , OZORKOWIE ,ŁĘCZYCY lub w ładnej kamienicy . Domek posiada wszystkie media , ogrzewanie piecowe .tel.796-850-368

Mam do sprzedania GPU i CPU do konsoli Xbox 360.
Razem lub oddzielnie. Oddzielnie polowa tego :)Chętnych zapraszam do zakupu.781-315-165

Sprzedam wózek Coneco Galaxy niebieski , jest w dobrym stanie, tel.509-400-877

Sprzedam sprawny zbiornik do ciepłej wody użytkowej, możliwość zamontowania grzałki , możliwość transportu w cenie paliwa.tel.533-507-806

Działka idealna pod budowę farmy ogniw fotowoltanicznych. Wymiary działki 45x370m. dłuższy bok działki idealnie usytuowany na osi wschód-zachód. Teren płaski bez nasadzeń. Słup linii średniego napięcia i transformator w odległości 140m od granicy działki
Klasa ziemi V i VI.Dojazd do działki drogą gminną. WIĘCEJ INFORMACJI CHĘTNIE UDZIELĘ TELEFONICZNIE 509-709-050

Sprzedam bardzo ładne ekonomiczne i wygodne autko jakim jest Renault Laguna. Piękny kolor ceglasty metalic/ perła. Bezwypadkowe zadbane. Polecam więcej informacji tel.601-668-076

Reporter Nowy Tygodnik Regionalny

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

Decydujące spotkanie w magistracie...

Rozpoczęła się walka o Górnika

fot. Paulina Kuzera

Drużyna jeszcze w komplecie. Podczas dzisiejszego treningu okaże się, kto zastąpi zawodników, którzy pożegnali się z klubem

ŁĘCZYCA

W sali konferencyjnej urzędu miasta jutro ma się odbyć spotkanie sympatyków klubu piłkarskiego Górnik. Kibice wraz z piłkarzami robią wszystko, aby klub z ponad półwieczną tradycją przetrwał. Przypomnijmy, że kilka dni temu zarząd MKS Górnik podjął decyzję o rozwiązaniu piłkarskiego stowarzyszenia, co spotkało się z ostrym sprzeciwem środowiska sportowego związanego z klubem piłkarskim.

Jak łatwo się domyślić, łęczycki klub został rozwiązany z powodów finansowych. Brakowało pieniędzy na pensje dla trenera, zawodników. Miasto w sposób niewystarczający wspierało Górnika. W tym roku władze miejskie przeznaczyły na klub jedynie 40 tys. złotych. Długi ciągnęły się za klubem od 2005 roku.

Klub ma wielu wiernych kibiców, którzy – jak nam powiedzieli – zrobią wszystko dla ratowania łęczyckiej piłki nożnej.

Adrian Jarczyński w Górniku gra na pozycji obrońcy. Zawodnik od samego początku uczestniczy w spotkaniach, które decydują o przyszłości klubu.

- Konkretne decyzje zapadną we wtorek – mówi piłkarz. - W magistracie rozstrzygnięta zostanie nazwa naszego klubu. Mamy nadzieję, że dowiemy się również o konkretnych działaniach mających podreperować budżet klubu. Rozmawialiśmy na ten temat z panem burmistrzem i lokalnymi przedsiębiorcami.

Dziś zawodnicy, po dłuższej przerwie, rozpoczęli treningi. Ze składu niestety ubyło kilku podstawowych graczy, jak napastnicy: Laskowski i Pacałowski wraz z pomocnikiem Karasińskim. Odszedł również trener. Klub zamiast w IV lidze zagra w klasie A.

- Pierwszy mecz zagramy u siebie 31 sierpnia z Huraganem Swędów – mówi A. Jarczyński. - Wierzymy, że pomimo znacznego osłabienia, szybko awansujemy do okręgówki, bo jest w nas duch walki. A później wrócimy do ligowych rozgrywek.

(stop)

fot. Paulina Kuzera

Adrian Jarczyński, pomimo problemów klubu, zapowiada walkę na boisku

Wójt Gminy Piątek i Zarząd LKS Malina Piątek
zapraszają na
WAKACYJNY TURNIEJ PIŁKI NOŻNEJ
który odbędzie się w dniach 24 i 25 SIERPNIA 2013 r. o godz. 10:00 na boisku „ORLIK 2012" w Piątku.
Turniej odbędzie się w trzech kategoriach wiekowych:
· Uczniowie szkół podstawowych – 24 sierpień (sobota)
· Uczniowie gimnazjów – 24 sierpień (sobota)
· Open – powyżej 16 lat – 25 sierpień (niedziela)
Zapisy będą przyjmowane po okazaniu legitymacji szkolnej lub innego dowodu tożsamości, przed rozpoczęciem turnieju, u organizatora. Uczestnicy muszą posiadać buty – zgodnie z regulaminem gry na „Orliku" w Piątku.
Na zwycięzców czekają atrakcyjne nagrody.

Urbanek szósty ma mistrzostwach

W Moskwie, na MŚ w lekkoatletyce, Robert Urbanek – były zawodnik MKLA Łęczyca (obecnie sportowiec MKS Aleksandrów Łódzki) zajął szóste miejsce w rzucie dyskiem.

Dyskobol z wynikiem 64, 32 m potwierdził przynależność do światowej czołówki, a jego młody wiek daje nadzieję na jeszcze lepsze rezultaty w przyszłości. Szkoda jedynie, że Robert nie reprezentuje już Łęczycy. Zmienił klub, ponieważ władze miasta nie zgodziły się na wzrost finansowania jego stypendium. Dyskobol mieszka i trenuje w Warszawie, a koszty związane zarówno z utrzymaniem się w stolicy jak i wysokiej formy sportowej, znacznie przekraczały sumę, którą otrzymywał w Łęczycy. Klub zabiegał u miejskich władz o zwiększenie stypendium dla zawodnika do kwoty 1400 złotych miesięcznie. Robert Urbanek otrzymywał zaledwie 840 złotych.

- To zrozumiałe, że Robert przeszedł, tam gdzie zapewniono mu warunki, które pozwolą mu rozwijać jego talent – mówił tuż po odejściu Urbanka do Aleksandrowa **Mirosław Andrysiak**, trener MKLA w Łęczycy.

(stop)

Wakacyjny turniej

Na orliku przy Szkole Podstawowej nr 4 w Łęczycy odbył się Orlikowy Wakacyjny Turniej w piłkę nożną o puchar Burmistrza Miasta Łęczyca. Do udziału w turnieju zgłosiły się drużyny: 1. Huragan Leźniczka 2. Urząd Miejski w Łęczycy 3. Team Tiger - Belwederska 4. FCK - Konopnicka. Przy sprzyjającej pogodzie w systemie „każdy z każdym" i zaciętej rywalizacji ostateczny ranking przedstawia się następująco:

I miejsce – Huragan Leźniczka (9 pkt)

II miejsce – FCK - Konopnicka (5 pkt)

III miejsce – Urząd Miejski w Łęczycy (2 pkt)

IV miejsce – Team Tiger - Belwederska (1 pkt)

Po zakończeniu turnieju zwycięska drużyna otrzymała puchar, a pozostałe zespoły biorące udział w turnieju pamiątkowe dyplomy.

Tekst i fot. leczycki.info.pl

Nowy Tygodnik Regionalny Reporter
Wydawca: StartPress Media, 99-100 Łęczyca ul. Kaliska 42 • Redaktor naczelny: Piotr Stoliński • tel. 24 253-59-67, www. reporter-ntr.pl • e-mail: biuro@reporter-ntr.pl • DTP - Radosław Szczepański • Druk: Polskapresse Sp. z o.o. Oddział Poligrafia Drukarnia Łódź

Nowy Tygodnik Regionalny

Reporter

Cena jedynie 1,50 zł

Bliski Ciebie!

Super wakacyjna promocja!

Ceny reklamy ścinamy o połowę!

W każdy poniedziałek w Twoim kiosku

Najciekawsze artykuły z miasta i regionu

www.reporter-ntr.pl
e-mail: redakcja@reporter-ntr.pl
tel. 24 253-59-67