



Dla ducha i dla ciała

Wystawa „Opus sacrum.
Opus profanum” otwiera
tegoroczny Festiwal Kultury
Chrześcijańskiej w Białej
Fabryce Ludwika Geyera
w Łodzi





Niech niesie się wieść o Narodzinach Dzieciątka
od Ziemi Wieluńskiej po Księstwo Łowickie,
od Radomska po Kutno i Uniejów.
Niech ogrzewa Dzieciątko myśl, że tu – w centrum Polski –
czekamy na Dobrą Nowinę przez rok cały.
Także rok 2014 – pełen nadziei, zrozumienia i pojednania.
Niech się spełni...

*Z najlepszymi życzeniami bożonarodzeniowymi i noworocznymi
w imieniu Zarządu Województwa Łódzkiego*

Stępień

Marszałek
Województwa Łódzkiego

M. Kuciniak

Przewodniczący Sejmiku
Województwa Łódzkiego

Od redakcji

Wigilijne wróżby może nie przydadzą się każdemu, bo w telewizji pokazują takich, którzy mają wszystko, niczego się nie boją i są szczęśliwi. Jednak, jak śpiewali Skaldowie, „życie jest formą istnienia białka, ale w kominie coś czasem zalka”. Może zatem warto zastanowić się w ten jedyny dzień w roku i przyjąć jakąś zasadę, na wszelki wypadek...

* Aby zapobiec pojawieniu się kretów w twoim ogródku, włóż pod stół wigilijny żelazo.

* Jeśli jesteś panną na wydaniu, podczas sprzątania wymiataj śmieci w kierunku „od drzwi”, aby nie odganiać kawalerów.

* Jeżeli chcesz się przekonać, czy w nowym roku zakochasz się, zjedz jabłko i policz pestki. Jeśli liczba pestek jest parzysta, to odpowiedź jest pozytywna, a jeśli pestek będzie więcej niż sześć, to twoje szczęście będzie podwójne.

* Gospodarze wróżyli z pogody – jasny dzień obiecywał, że kury będą się dobrze nosły, a pochmurny gwarantował obfitość mleka.

* Przywłaszczenie sobie jakiegoś drobiazgu przynosi szczęście przez cały rok. Oczywiście rzecz trzeba właścicielowi w jakiś sposób niepostrzeżenie podzucić. Nie należy natomiast niczego swojego pożyczać, bo to wróży straty.

Wróżby wybraliśmy oczywiście z internetu. A czym jest owo medium i czy warto przejmować się tym wszystkim? Włoski pisarz i filozof Umberto Eco tak o nim mówi: Internet nie jest jednym prostym zjawiskiem. Jest jak książka: czy książka jest dobra, czy zła? Jeśli zatytułowana jest „Mein Kampf”, to jest zła, jeśli Biblia, to dobra. Tak samo jest z internetem: to narzędzie, które w wielu wypadkach zmieniło nasze życie, naszą zdolność dokumentacji, komunikacji itd. W wielu innych wypadkach rozpowszechnia jednak fałszywe informacje. Nigdy nie wiadomo, czy to, co dociera za pośrednictwem internetu, jest prawdziwe, czy fałszywe. (W rozmowie z Vicentem Verdu, „El País”, tłum. „Forum”).

Wesołych świąt życzy Redakcja

Rysunek miesiąca: Sławomir Łuczyński



Łuczyński



02 — Temat numeru:
Wigilia w regionie



07 — Wywiad miesiąca:
Sukcesy zależą od ludzi

Spis treści

Temat numeru	2
Groch, grzyby i zupa z konopi	
Wigilia w Opoczyńskim	
Polewka gruszkowa na wigilię	
Szepnę ci przepis na uszko	
Sztuka	6
Tęsknota za taśmą filmową	
Wywiad miesiąca	7
Sukcesy zależą od ludzi	
Prezentacje	8
W poszukiwaniu inwestora	
Promocja	9
Projektowanie regionu	
Z prac sejmiku	10
Region współpracuje z „trzecim sektorem”	
Geotermia Uniejów im. Stanisława Olasa	
Region	12
Gidelska mała Częstochowa	
Z prac zarządu	14
Prawo	16
Tradycja	17
Mistrzynie bożonarodzeniowych cacek	
Parki	18
Dziś w Staszicu gra orkiestra!	
Kino	20
Marketing w starym kinie	
Życiorys pełen zagadek	
Historia	22
Staw z duszą	
Znane, a jednak	23
Cerkiewnym szlakiem	
Sport	24
Do Rio pod okiem męża	

Groch, grzyby i zupa z konopi

W polskiej tradycji bożonarodzeniowej Wigilia, zwana Wilią, zawsze była obchodzona szczególnie uroczystie. W obrzędowości ludowej wiązało się z nią wiele zakazów i nakazów, których przestrzeganie miało zapewnić człowiekowi zdrowie, dostatek i pomyślność. Niektóre wiązały się z podawanymi na wieczerzę potrawami.

Wigilijne dania były pożywieniem obrzędowym, czyli przygotowywanym i podawanym specjalnie na posiłek, mający charakter rytu, związanego z jakimś świętem dorocznym lub rodzinnym. Potrawy te miały znaczenie symboliczne, wierzone, że zapewniają urodzaj na polach i chronią ludzi oraz zwierzęta gospodarskie przed chorobami. Wykorzystywano je również do wróżb, mających odświeżyć przed biesiadnikami przyszłość. W rodzimej tradycji ludowej ze szczególnym bogactwem potraw obrzędowych, oprócz Wigilii, wiązały się Święta Wielkanocne i uroczystości weselne.

Jeszcze na początku XX w. polscy chłopcy przestrzegali zasad postu z całą ścisłością i surowością. Nie jadano żadnych produktów pochodzenia zwierzęcego – nie tylko mięsa, ale także nabiału. Poszczono w czasie wielkiego postu i adwentu, w przeddzień wszystkich świąt maryjnych, a także w ciągu całego roku w środy, piątki i soboty. W ciągu trzech ostatnich dni wielkiego postu i w wigilię Bożego Narodzenia, do czasu rozpoczęcia wieczerzy, obowiązywał post ilościowy – nie należało najadać się do syta. Dopiero w okresie międzywojennym mieszkańcy wsi odstąpili od przestrzegania tych norm.

Jeszcze do niedawna Kościół katolicki nakazywał powstrzymać się w Wigilię od jedzenia mięsa.

Składnikami wigilijnych potraw, które gościły na stołach w chłopskich domach, były płody rolne, stanowiące podstawę wyżywienia mieszkańców dawnej wsi – różne rodzaje maki i kasz oraz groch i kapusta. Wierzone, że „jaka Wigilia, taki cały rok”, a obecność tych produktów miała sprawić, że obrodzą w przyszłym roku. Co więcej, wszyscy biesiadnicy musieli spróbować każdej potrawy, co gwarantowało urodzaj. Na uroczystej wieczerzy nie mogło zabraknąć również maku i grzybów. Wigilia miała charakter zaduszny, wierzone, że dusze zmarłych przebywają w tym dniu wśród żywych. Mak i grzyby symbolizowały otwartość na kontakty z zaświatami. Uważano, że liczba potraw powinna być nieparzysta – 5, 7 lub 9.

Badania nad pożywieniem mieszkańców wsi w Polsce środkowej Jana Dekowskiego, wieloletniego pracownika Muzeum Archeologicznego i Etnograficznego w Łodzi, dają odpowiedź na pytanie, jakie potrawy jedzono niegdyś podczas wieczerzy wigilijnej. Na wspomnianym obszarze podawano zupę z siemienia konopnego, zwaną „siemieniuchą” lub „siemieniatką”. Potrawa ta zaczęła zanikać już w okresie międzywojennym. Jedzono również kluski o wydłużonym kształcie, robiono je z pszennej lub żytniej maki bez dodatku jajek.

Wiązano je bezpośrednio z urodzajem zbóż; istniało przekonanie, że długie



kluski zapewniały odpowiednią wielkość kłosów zbóż w nadchodzącym roku. Kluski te zwano „kłosami”, a w niektórych wsiach, głównie w rejonach radomszczańskim i sieradzkim, „paluszkami” lub „paluchami”. W łęczyckim jadano je najczęściej okraszone olejem, w radomszczańskim z rozartym makiem, w łowickim również z makiem lub z kompotem z suszonych owoców. Kolejnym rodzajem klusek, które jadano w regionach łęczyckim i łowickim, były tzw. „skaplerzyki”. Robiono je, dzieląc rozwałkowane ciasto na niewielkie kwadraty lub prostokąty. W łęczyckim podawano je z kwasem kapuścianym z dodatkiem ćwikłowego buraka i listka bobkowego, w łowickim podobnie jak „kłosy” z makiem lub kompotem.

Na terenie naszego województwa na wieczerzę wigilijną powszechnie podawano kompoty z suszonych owoców – najczęściej z gruszek i śliwek, rzadziej jabłek. Od owoców, z których je przygotowywano, brały swe nazwy, były więc „gruscoki” i „śliwcoki”. Gotowano także kompoty z mieszanki owocowej. Ten słodki przysmak podawano z kluskami lub z grochem (w Łęczyckim) czy jak w Radomszczańskim zalewano nim kaszę jagłą. Groch gotowano na sypko w Radomszczańskim, w Łowickim gotowano go razem z kiszłą kapustą, w Łęczyckim popularne były obie formy podawania tej rośliny strączkowej. Groch wykorzystywano do wigilijnych wróżb. Gospodarz podrzucał go łyżką do góry, z ilości ziarna, które przylepiły się do powały, wróżono o urodzaju. Były także inne sposoby przygotowywania produktów tradycyjnie spożywanych w Wi-

gilię – w Radomszczańskim kiszoną kapustę gotowano z grzybami, w Łowickim natomiast grzyby smażyono i podawano z chlebem.

W okresie międzywojennym mieszkańcy środkowopolskich wsi nie byli zgodni co do spożywania ziemniaków na wieczerzę wigilijną. Niektórzy sądzili, że jedzenie ziemniaków sprawi, że w nadchodzącym roku biesiadnikom będą dokuczać wrzody. Jeżeli je podawano, to gotowane w skórkach. W Łowickim dodawano je do śledzi marynowanych w occie lub smażonych na oleju. Smażone śledzie zajmowały ważne miejsce wśród wigilijnych potraw także w innych częściach Polski środkowej, np. w Łęczyckiem. W okresie międzywojennym, zwłaszcza w regionie łowickim, upowszechniły się smażone na oleju racuchy z ciasta z pszennej lub rzadziej z drobno mielonej żytniej mąki z dodatkiem masła i jajek. Podawano je z kawą zbożową lub herbatą, rzadko z kompotem. W tym czasie w regionie łęczyckim i w radomszczańskim na wigilię zaczęto podawać pierogi. Na wigilijnych stołach pojawiły się wówczas w tych regionach smażone ryby słodkowodne, szczególnie karpie. Wigilijne potrawy podawano w określonej kolejności – wieczerzę zaczęto od klusek i kasz, potem jedzono potrawy na bazie grochu i kapusty, na końcu śledzie oraz racuchy.

Po II wojnie światowej jako dania wigilijne upowszechniły się karp, pierogi, a także zupa grzybowa i czerwony barszcz, dania uznawane dziś za tradycyjne potrawy wigilijne. Z ustaleń, jakich dokonano w latach 90. w Sieradzkim wynika, że przygotowując uroczystą wigilijną kolację gospodynie starały się łączyć tradycję z upodobaniami kulinarnymi domowników. Z wykorzystywanych od dawna produktów przygotowywały potrawy, które wcześniej nie pojawiały się w wigilijnym menu. I tak, oprócz tradycyjnego smażonego karpia, przygotowywały rybę w innej formie, np. w galarecie. Nie podawano wówczas smażonych śledzi, ryby te gościły na wigilijnych stołach w innej formie – w oleju, w śmietanie, z dodatkiem warzyw.

Obecnie szacunek do tradycji, nie zawsze związany ze znajomością symbolicznego znaczenia jej elementów, przenika się z otwartością na nowe smaki. Czy kiedyś, jak sugerowała w kampanii reklamowej jedna z firm przetwórstwa rybnego, zamienimy karpia na łosia? Ile zostałoby wtedy z charakteru i nastroju polskiej wigilii i polskiego Bożego Narodzenia?

Barbara Chlebowska
Muzeum Archeologiczne i Etnograficzne
w Łodzi

Wigilia w Opoczyńskim

Region opoczyński należy do najciekawszych regionów etnograficznych w województwie łódzkim. Tu ciągle są żywe zwyczaje i tradycje, przekazywane z pokolenia na pokolenie. Okres bożonarodzeniowy także utrwalił wśród mieszkańców ciekawe obrzędy, czyniące ten czas wyjątkowym. Zwłaszcza wigilia Bożego Narodzenia ma uroczysty charakter.



Tradycyjna wieczerza opoczyńska

Do dziś w regionie opoczyńskim panuje przeświadczenie, iż przebieg Wigilii będzie rzutował na cały nadchodzący rok. Stąd powiedzenie „Jaka Wigilia, taki cały rok”. Dlatego niechętnie witano tego dnia kobietę jako pierwszego gościa, bo przynosić miała nieszczęście, słabszy przychówek w gospodarstwie, a tym bardziej, jeśli chciała coś pożyczyć. Powszechnie wierzono, że wigilijne bicie dzieci będzie kontynuowane przez cały rok, stąd upominano do przesady, byle tylko nie używać siły.

Na stół wigilijny kładziono siano w obrusku, a na nim chleb. Pod obrus – pieniądze na szczęście, żeby przez cały rok pieniądze się trzymały domowników. W kącie izby ustawiano wiązkę prostej słomy, którą w Nowy Rok obwiązywano drzewa w sadzie.

Najmłodsze dzieci wypatrywały na niebie pierwszej gwiazdki, a gdy się pojawiła, rozpoczynano wieczerzę wspólną modlitwą, po czym następowało łamanie się opłatkiem, połączone z życzeniami. Na stole wigilijnym, nakrytym białym obrusem, znajdowały się następujące potrawy: kluski z makiem, kasza z wodą gruszkową, ryby lub jako osobne danie śledzie, chleb, pączki, pierogi z kapustą i grzybami. Zamrożone rodziny przygotowywały 11 potraw, u biedniejszych było 7 lub 9.

Tradycyjnie pozostawiano jedno wolne miejsce dla zabłąkanego wędrowca,

którego staropolska gościnność nakazywała przyjąć jak najgodniej. W Opoczyńskim „wieczerzować” powinna parzysta liczba osób, w przeciwnym wypadku ktoś mógł umrzeć w nadchodzącym roku. W rodzinach, gdzie była nieparzysta liczba domowników, jedno nakrycie ustawiano dodatkowo. Należało jeść dużo i każdej potrawy spróbować, by w nadchodzącym roku nikomu nie dokuczał głód. Pod koniec wieczerzy panny wróżyły sobie, co je czeka (szybkie zamążpójście, powodzenie czy staropanieństwo).

Bez względu na dzień tygodnia, wszystkie wigilijne potrawy tradycyjne były postne. Pozostałe resztki jedzenia skrzętnie zbierano i zanoszono zwierzętom, po trzy łyżki każdej potrawy, także opłatek. Podawano tylko tym zwierzętom, które były świadkami przy narodzinach Dzieciątka w Betlejem.

O trwałości tradycji w regionie opoczyńskim świadczy powiedzenie, z którego wróżono urodzaj i dostatek: „Wigilia jasna – stodoła ciasna”. Wigilijny dzień słoneczny lub gwiazdzista noc i bezchmurne niebo cieszyły gospodarzy.

Do dziś wiele z tych tradycji przetrwało i jest przestrzeganych w tym wyjątkowym dniu roku.

Tomasz Łuczkowski
fot. Edward Zagdański



Polewka gruszkowa na wigilię

Nic prostszego – stwierdziłem, usłyszawszy, że mam przygotować regionalną wigilię. Barszczyk z uszkami, pierogi z kapustą i grzybami, makowiec... Wyliczałem, czym zaskoczę szefów. Hola, to ma być wigilia regionalna, a nie ogólnopolska. Potrzeba czegoś innego. Wydedukowałem zatem, aby zajrzeć do kuchni mieszkańców ziem, które obecnie współtworzą województwo łódzkie. Zatem ruszajmy!

Naprzód zupa

Niektórzy zapewniają, że współcześni Polacy na wigilijnym stole mają grzybową z łazankami albo czerwony barszczyk z uszkami.

Nieprawda! W okolicach Burzenina podczas tej wieczerzy preferują zupy owocowe, np. w Gronowie często jest to zupa wiśniowa. Z kolei bliżej Łodzi, bo w Gałkowie (gm. Dmosin), pojawia się polewka gruszkowa. To staropolska zupa postna, jeszcze przed dwoma stuleciami popularna właściwie na całym terenie obecnego województwa. Zależnie od regionu, nazywano ją wówczas garusem (Opoczno, Radomsko, Łowicz, Rawa Mazowiecka), a w rejonach Piotrkowa i Sieradza – famułą. Sto lat później w pobliżu Łodzi mówiono na nią gruscok, a w Łowickim znana była jako bryja.

Do sporządzenia tej polewki najlepsze są polne gruszki, ale ze szlachetnych odmian też smakuje. Drobną usiekać 0,5 kg suszonych gruszek, wcześniej wypłukanych i moczonych przez kilka godzin, zalać zimną wodą i gotować na niewielkim ogniu. Kiedy owoce będą miękkie, zagęścić śmietaną, zmieszaną z mąką. Dodać cukier i sól do smaku.

Ale i te najpowszechniejsze – grzybową czy barszczyk – można przyrządzić odmiennie.

W Gawronach (okolice Łęczycy) grzybową podają z kluskami kładzionymi łyżką. Przed doprawieniem zupy grzybowej grzyby należy wyjąć, drobną usiekać i wraz z posiekaną cebulą usmażyć na tłuszczu. Następnie utrzeć dwa żółtka i stopniowo dodawać do nich (po łyżce) przestudzoną masę grzybowo-cebulową, a także 4 łyżki mąki, łyżkę mąki oraz sól i pieprz do smaku. Na koniec dodać ubite białka z dwóch jaj, dobrze wymieszać i wrzucać małe porcje tej masy na wrzącą wodę.

Barszczyk też nie musi być czysty z uszkami. Jagna Borynowa gotowała go z grzybami, a do tego podawała całe ziemniaki. Ale przygotować go należy z wyprze-

dzeniem. Dobrze umyte i obrane buraki ułożyć (większe pokroić na kilka części) w słoju bądź kamiennym garnku. Wkroić w to pajdę chleba razowego i zalać letnią wodą. Trzymać w ciepłym pomieszczeniu, kilka razy dziennie zamieszać. Po 3 dniach powstanie idealny kwas buraczany do przygotowania barszczu. W przeddzień przyrządzania należy zamoczyć wymyte suszone grzyby. Nazajutrz ugotować je w tej samej wodzie, a następnie połączyć ją z gotującym się kwasem buraczanym. Do barszczu włożyć tylko część z ugotowanych grzybów, a z pozostałych można przygotować kotlety grzybowe, jakie podają gospodynie z Polika w gminie Brzeziny.

Ugotowane grzyby, zeszlą one na patelni cebulkę oraz drobną pokrojoną bułkę należy zmielić. Dodać jaję, przyprawy i dobrze wymieszać. Z masy formować kotlety, panierować w bułce i smażyć na rozgrzanym oleju.

Coś dla ciała

Pierogi, jak najbardziej z kapustą i grzybami, ale na sposób praktykowany w okolicach Łęczycy, czyli pieczone. 40 dag mąki usiekać z 20 dag masła lub margaryny, skropić wodą. Całość dobrze wymieszać końcem noża, a ręcznie ciasto tylko zlepić. Ugotować kiszoną kapustę w niewielkiej ilości wody, dodać do niej podsmażoną na oleju cebulkę. Wodę odparować lub odcedzić. Ostudzoną kapustę z grzybami wymieszać z jajkiem i przyprawami. Rozwałkować ciasto, podzielić na kwadraty, rozłożyć na nie nadzienie, złożyć po przekątnej i zlepić. Ułożyć na blasze lekko oprószonej mąką, a przed włożeniem do piekarnika posmarować śmietaną i posypać kminkiem.

Kapustę z grochem proponuję przyrządzić według przepisu z okolic Piotrkowa Trybunalskiego. Dobrze ukiszoną kapustę ugotować w niewielkiej ilości wody, tak aby na koniec, kiedy już kapusta będzie miękka, woda wyparowała. Osobno ugotować wcześniej namoczony groch, a następnie część grochu (np. 1/5) utłuc pałąk. Ugotować i również dobrze utłuc kilka ziemniaków. Połączyć kapustę, utłuczony groch, ziemniaki i zachowane ziarna grochu. Dodać przesmażoną na tłuszczu cebulę.

Ale kapustę można przyrządzić też inaczej. Zamiast gotować w wodzie, udusić kapustę z cebulą i przyprawami (majeranek, kminek, sól, pieprz) na oleju. Do tego dodać ugotowany i utłuczony (znów tylko w części) groch. Zagęścić można zasmażką z mąki, masła i soku z kiszonej kapusty.

Z ryb wybieram śledzie

Śledzie najlepiej przygotowywane w okolicach Łęczycy. Świeże śledzie (nie solone!) umyć, osolić, popieprzyć i odstawić na kilka godzin. Później podzielić je na porcje, obtoczyć w mące i usmażyć na oleju. Usmażyć również plastry cebuli. Z przegotowanej wody i octu zrobić zalewę, dodać do niej sól, cukier, ziele angielskie, pieprz. Usmażone śledzie układać warstwami na przemian z plasterkami cebuli. Zalać chłodną zalewą. Przed spożyciem powinny postać przynajmniej dobie.

W gminie Dmosin popularna jest ryba w śmietanie. Słodkowodną rybę oczyścić, posolić, obtoczyć w mące i usmażyć na oleju. Włożyć do naczynia, zalać śmietaną i dusić ok. 20 minut.

Bez makowca nie ma wigilii

Oczywiście piernik, chociaż na taki, jaki szykują w okolicach Opoczna, już jest za późno, bo ciasto należy przygotować przynajmniej miesiąc wcześniej. Roztopić 0,5 kg miodu, po 0,25 kg masła (lub margaryny) i cukru pudru, dodać łyżkę cynamonu i łyżeczkę zmielonych goździków. Po wystudzeniu dodać roztrzepane dwa jajka i rozpuszczone w wodzie 1½ łyżeczki sody. Wmieszać w to 1 kg mąki. Po miesiaku trzymania w chłodzie podzielić na trzy części i każdą oddzielnie upiec. Przełożyć je dżemem oraz kremem zrobionym z dwóch



Szepnę ci przepis na uszko

Zbliżające się święta Bożego Narodzenia są doskonałą okazją do rozpoczęcia na łamach „Ziemi Łódzkiej” cyklu SMAKI ZIEMI ŁÓDZKIEJ. Jego celem jest przybliżenie tego, co smakuje i pachnie, oraz zaprezentowanie tych, którzy znają receptury na tradycyjne specjały. Lista produktów tradycyjnych województwa łódzkiego jest pokaźna, a oprócz tego mamy setki wyjątkowych lokalnych potraw. Warto o nich mówić, pisać, a przede wszystkim warto smakować to, co w Łódzkiem najlepsze.

Smaki Ziemi Łódzkiej to przede wszystkim przepisy przekazywane z pokolenia na pokolenie i potrawy powstające na bazie lokalnych, ekologicznych produktów. To smaki, do których chce się wracać i receptury, których się szuka. A szukać wcale nie trzeba daleko. Panie z Koła Gospodyń Wiejskich Moszczenica o gotowaniu wiedzą niemal wszystko, o czym co roku można przekonać się, odwiedzając Rynek Manufaktury podczas Smaków Ziemi Łódzkiej. Mistrzynie kuchni tradycyjnej tuż przed świętami zdradzają, jak zrobić idealne uszka do barszczu czerwonego.

Farsz do uszek:

10 dag suszonych grzybów, 3 cebule,
5 łyżek oleju słonecznikowego, sól, pieprz

Ciasto na uszka:

50 dag mąki pszennej, 1 jajko, 3 łyżki oliwy z oliwek, ok. 1 szklanki wrzącej wody



Sposób przyrządzania:

Suszone grzyby opłukać, zalać zimną wodą i zostawić na noc. Następnie gotować grzyby w tej wodzie przez około 1,5 godziny. Odcedzić i ostudzić (wodę można dodać do barszczu lub do kapusty z grzybami). Cebulę obrać, opłukać i pokroić w grubą kostkę. Zeszklić na rozgrzanym oleju i ostudzić. Zmieszać razem z grzybami w maszynce do mięsa. Jeżeli farsz wyjdzie wodnisty, można do niego dodać bułki tartej. Przyprawić solą i pieprzem do smaku (farsz powinien być pikantny). Do przesianej mąki pszennej dodać jajko i oliwę z oliwek. Mieszać wszystko drewnianą łyżką wlewając wrzącą wodę. Zagnieść ciasto i włożyć do lodówki na około 1 godziny. Następnie rozwałkować je na grubość około 3 mm i wycinać krążki (o średnicy około 5 cm). Na każdy krążek kłaść łyżeczkę nadzienia i sklejać uszka. Do wrzącej osolonej wody wrzucić uszka, a kiedy wypłyną, gotować jeszcze 2 minuty. Wyjąć. Rozłożyć na talerzach i zalać gorącym barszczem.



Panie z Koła Gospodyń Wiejskich w Moszczenicy

Źródło: Publikacja „Jadło moszczenickie”
SR KSWO WŁ

żółtek, ubitych z 0,25 kg cukru pudru oraz 0,25 kg masła i pianą z białek.

W regionie łódzkim popularny był i jest nadal oszczędny piernik, do którego zamiast miodu używa się startej na tarce o drobnych oczkach marchwi. Objętościowo powinno jej być więcej niż mąki.

Bez makowca nie ma wigilii. W Łęczycy robią go z jabłkami. Do margaryny utartej ze szklanką cukru oraz 7 żółtkami dodać starte na grubej tarce 4 jabłka i 30 dag maku, uprzednio wypłukanego, sparzonego i dwa razy zmielonego. Do tego dodać 9 łyżek mąki, 1½ łyżeczki proszku do pieczenia, bakalie, olejek zapachowy oraz pianę z 7 białek. Dobrze wymieszać, piec ok. 1 godz.

Na koniec, do kompotu z suszu, wigilijny przysmak Jagny Borynowej: racuszki robione nie z pszennej, lecz z gryczanej mąki, ucierane z miodem, a następnie przone w oleju makowym.

Uff, choć potrawy postne, to trudno wstać od stołu.

Okazuje się, że regionalna wigilia jest możliwa. Wystarczy tylko odkurzyć stare przepisy, a jeśli ich brakuje, poszukać wśród wielu potraw, wpisanych już na listę regionalnych produktów województwa łódzkiego lub podobne listy lokalne. Dawne potrawy kultywują też członkinie Kół Gospodyń Wiejskich oraz – coraz liczniejsze w naszym regionie – gospodarstwa agroturystyczne. Wszak jedzenie to również część naszego narodowego dziedzictwa. Dlatego warto wracać do potraw, o których wielu już zapomniało.

Jan Skąpski

Tęsknota za taśmą filmową

Łódzka filmówka to szkoła owiana legendą, kojarzona z nazwiskami Wajdy i Polańskiego. Tutaj swoją drogę artystyczną rozpoczynali młodzi adepci sztuki filmowej, współpracujący obecnie z czołowymi reżyserami polskiego kina, duet Piotr Sobociński jr. i Wojciech Smarzowski jest tego przykładem. Ale na wysoki poziom edukacji w tej szkole nie mają wpływu sławni ludzie związani z filmem.



Willa Oskara Kona, obecnie rektorat PWSFTviT, zdj. z archiwum uczelni

PWSFTviT to przede wszystkim uczelnia, która daje młodym ludziom, przyjeżdżającym tu na studia z całej Polski, szansę na indywidualny rozwój swojej pasji i przekształcenie jej w realne kompetencje zawodowe, co jest istotne na rynku pracy. Stworzenie atrakcyjnej oferty edukacyjnej dla przyszłych studentów nie jest uzależnione wyłącznie od kompetencji wykładowców czy nowoczesnego sprzętu, potrzeba jeszcze miejsca, w którym to wszystko połączy się w całość. Takim miejscem bez wątpienia jest Centrum Nowych Mediów, stanowiące serce łódzkiej szkoły filmowej. CNM to potężna sześciokondygnacyjna bryła, mieszcząca w sobie: archiwum filmowe, wydział fotografii, specjalne studia i pomieszczenia do montażu i animacji, sale dydaktyczne i wykładowe. Co ciekawe, pomieszczenia w centrum zostały tak skonstruowane, żeby można było je łatwo i szybko zaaranżować do potrzeb realizacyjno-dydaktycznych (np. budowy scenografii w studiu telewizyjnym).

Na naszych oczach do lamusa odchodzi 35-milimetrowa taśma filmowa, będąca dawniej podstawowym materiałem do realizacji filmów. Cyfryzacja współczesnego świata to już nie przy-

szłość, a teraźniejszość. Centrum Nowych Mediów stanowi realną odpowiedź na zmieniające się potrzeby świata sztuki. W związku z powstaniem tego obiektu podpisane zostało porozumienie między Uniwersytetem Łódzkim, PWSFTviT oraz Narodowym Instytutem Audio-wizualnym o współpracy w dziedzinie zorganizowania w tym miejscu ośrodka badań nowych technologii w mediach. W to przedsięwzięcie będą zaangażowani studenci i wykładowcy. Budżet projektu, stwarzającego możliwości rozwoju dla młodych twórców, wyniesie ponad dwadzieścia jeden milionów złotych, w tym ponad 80 proc. (około 18 mln zł) stanowić będzie wsparcie z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego. W roku 2014 jest planowany jest zakup specjalistycznego wyposażenia CNM o wartości ok. 35 mln zł.

Budowę tego kompleksu rozpoczęto pod koniec listopada 2009 roku, a ukończono po dwudziestu miesiącach. Od dłuższego czasu trwają tam zajęcia ze studentami. Centrum stanowi nowoczesną edukacyjną wizytówkę nie tylko filmówki, ale i całej akademickiej Łodzi.

Jednak z całą pewnością nie samym filmem Łódź żyje.

Łódzki Festiwal Szkół Teatralnych, ściągający studentów szkół artystycznych i entuzjastów teatru jest tego przykładem. Studia aktorskie w PWSFTviT nie ograniczają się do rzemiosła filmowego. Nieodłączną częścią edukacji aktora jest kształcenie warsztatu teatralnego. Aby móc w pełni realizować zadania związane z tym działem edukacji, znów potrzebne jest odpowiednie miejsce. Właśnie dlatego od 2011 roku trwa modernizacja Teatru Studyjnego. Budynek Teatru Studyjnego PWSFTviT przy ulicy Kopernika 8 też ma swoją ciekawą historię. Pierwotnie należał do małżeństwa łódzkich fabrykantów Franza i Matyldy Kindermannów. Później stał się własnością Organizacji Społeczno-Chrześcijańskiej (do 1949 r.). Następnie stanowił siedzibę kolejno: kina, Teatru Ziemi Łódzkiej (od 1953 r.), Teatru im. Juliana Tuwima (do 1983 r.) i Teatru Studyjnego (do 1998 r.). Od 8 grudnia 1998 r. należy do Państwowej Wyższej Szkoły Filmowej, Telewizyjnej i Teatralnej. Przebudowana wnętrz teatru była spowodowana koniecznością stworzenia odpowiednich warunków do pracy dla reżyserów i aktorów. Żeby móc zapraszać publiczność i popularyzować spektakle w Studyjnym, należało zmodernizować obie sceny teatru. Budowa zaplecza

technicznego w zmodernizowanym teatrze dała studentom i wykładowcom możliwość rejestracji cyfrowej spektakli, co ułatwia późniejszą pracę nad warsztatem młodego aktora. Metamorfoza Teatru Studyjnego trwa. W roku 2014 ma wejść w ostatni etap, ale już teraz wśród studentów wydziału aktorskiego słychać wiele pozytywnych opinii.



Powyżej: nowoczesna hala zdjęciowa i studio telewizyjne. Po lewej: Centrum Nowych Mediów

Konrad Michalak



Sukcesy zależą od ludzi

Rozmowa z Igorem Duniewskim, kanclerzem Państwowej Wyższej Szkoły Filmowej, Telewizyjnej i Teatralnej w Łodzi.

Pracuje Pan w PWSFTviT jako kanclerz od trzech lat, wcześniej, przez kilka lat, starał się pan wspierać uczelnię jako audytor wewnętrzny. Czy zgadza się Pan z opinią, że Łódzka filmówka to miejsce hermetyczne, elitarne, uczelnia, na której studiują wybrańcy?

Absolutnie nie. Szkoła jest otwarta na kandydatów, studentów innych uczelni i na mieszkańców Łodzi oraz regionu. Myślę, że wrażenie pewnej hermetyczności sprawia usytuowanie budynków, w których toczy się życie szkoły. Wszystkie właściwie obiekty, poza domem studenta i szkolnym Teatrem Studyjnym, znajdują się na terenie kampusu przy ulicy Targowej, otoczonego historycznym ogrodzeniem. Tu mieszczą się wszystkie wydziały, hale zdjęciowe, sale dydaktyczne itd. Zupełnie inaczej jest w przypadku Uniwersytetu Łódzkiego czy Politechniki Łódzkiej, bo budynki tych uczelni widzimy w mieście, natykamy je na każdym kroku. W naszym wypadku, aby znaleźć się w szkole, trzeba przekroczyć „historyczną” bramę.

Warto zauważyć, że wszyscy zainteresowani naszą ofertą kulturalną mogą uczestniczyć np. w spotkaniach członków dyskusyjnych klubów filmowych. Również stwierdzenie, jakoby studenci naszej szkoły tworzyli zamknięte środowisko, jest – według mnie – niewłaściwe. Owszem, studia mają charakter w znacznej części indywidualny, w tym sensie studia mogą być rozumiane jako elitarne, ale to nie znaczy, że studenci izolują się. Przykładem mogą być nasi studenci, realizujący filmowe projekty społeczne.

Nawiązując do otwartości szkoły na kandydatów, chciałem zapytać o fenomen popularności filmówki wśród przyszłych studentów. Niedawno obchodzono 65-lecie

PWSFTviT. Szkoła się jednak nie starzeje, bo rokrocznie, np. na studia aktorskie, próbuje się dostać około tysiąca kandydatów. Jak Pan sądzi, co ich przyciąga na ul. Targową? Marzenie o wielkiej filmowej karierze, legendy reżyserów – Polańskiego, Skolimowskiego?

Żeby odpowiedzieć na to pytanie muszę opisać pewną sytuację. W zasadzie za każdym razem, kiedy rozmawiam z władzami uczelni o finansach, omawiamy różne koncepcje czy projekty, zawsze pojawia się ważne zdanie: „My, pracownicy uczelni, wykładowcy, musimy czuć się odpowiedzialni za to, co dajemy naszym studentom, jakie przekazujemy im kompetencje, umiejętności, warsztat”. Być może zabrzmiało to kontrowersyjnie, ale ta uczelnia cieszy się popularnością, ponieważ zawsze stawiała na jakość edukacji, bez względu na trudną sytuację ekonomiczną.

Co miał Pan na myśli, mówiąc o trudnej sytuacji finansowej?

Szkoła filmowa jest publiczną, artystyczną szkołą wyższą, co oznacza, że podstawowym źródłem finansowania jest dotacja z Ministerstwa Kultury i Dziedzictwa Narodowego, przyznawana zgodnie z rozporządzeniem ministra nauki i szkolnictwa wyższego. Mechanizm podziału dotacji powoduje, że nasza szkoła należy do uboższych szkół w Polsce, ponieważ w algorytmie tym brane są pod uwagę takie zmienne, jak: liczba studentów stacjonarnych, liczba pracowników naukowo-dydaktycznych, współczynnik zrównoważonego rozwoju itd., ale nie ma tam żadnych elementów, które nawiązywałyby do sedna naszej działalności – produkcji filmowej. Aby utrzymać formę nauczania, jaką jest edukacja poprzez praktykę, zmuszeni jesteśmy do przesuwania części środków, przeznaczonych na wynagrodzenia pra-

cowników czy infrastrukturę. Gdybyśmy w pewnym momencie stwierdzili, że nie stać nas na produkcję filmową i likwidujemy Zakład Produkcji Filmów Szkolnych (prawie jedna czwarta wszystkich etatów), sprzedajemy cały sprzęt do produkcji filmów, oprócz tego, który jest niezbędny do prowadzenia zajęć i warsztatów, a studenci od tej chwili będą pisać prace magisterskie w formie papierowej, to wysokość finansowania szkoły filmowej nie uległaby zmianie. Jedyna różnica polegałaby na tym, że nie dostalibyśmy środków z Polskiego Instytutu Sztuki Filmowej (ok. 1 mln zł rocznie), przy czym roczne koszty produkcji filmowej wynoszą ok. 8 mln zł.

Dbalność o jakość kształcenia studentów i utrzymanie szkolnej produkcji filmowej na wysokim poziomie wymaga więc dużego wysiłku wykładowców, pracowników szkoły i studentów. Jak to się udaje? Pytam dlatego, że całkiem niedawno światło dzienne ujrzał film dyplomowy studenta szkoły Bartosza Warwasa pt. „Jaskółka”, i to jako produkcja pełnometrażowa. To drugi taki przypadek w historii filmówki po Jerzym Skolimowskim.

Ten film stanowi ogromne osiągnięcie nie tylko Bartosza Warwasa, ale także studentów innych wydziałów, wykładowców i pracowników administracyjnych szkoły. Wszystkie te sukcesy – pozycję szkoły na świecie, udaną produkcję „Jaskółki” czy budowę Centrum Nowych Mediów – łączy jedno słowo: ludzie. Ludzie są najważniejsi, czyli wszyscy, którzy przyczyniają się do funkcjonowania szkoły, zarówno studenci, jak i pracownicy. Nie chcę, aby to zabrzmiało zbyt emfaticznie, ale jestem dumny, że mogę z nimi pracować.

Rozmawiał: Konrad Michalak



Park Miejski



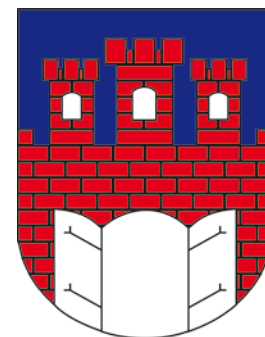
Ratusz



Szkoła Podstawowa nr 1

W poszukiwaniu inwestora

Pajęczno leży na południowym krańcu woj. łódzkiego. Przez długi czas miasto było administracyjnie związane z Częstochową. Stanowi prawdziwe centrum społeczne, gospodarcze, edukacyjne i kulturalne dla gmin, wchodzących w skład powiatu pajęczańskiego.



Pajęczno należy do najstarszych miast w województwie łódzkim. Niestety, niewiele zabytków zachowało się do dzisiaj. Do bardziej atrakcyjnych miejsc należy sanktuarium maryjne z cudownym obrazem Matki Bożej Pajęczańskiej, pochodzącym z II połowy XIII wieku. Przez wieki przechodził on burzliwe i dramatyczne koleje, których uwieńczeniem była koronacja papieskimi koronami w 2005 r. Pierwsze wzmianki o cudownych uzdrowieniach za pośrednictwem łask Matki Bożej pochodzą z XVI w. W następnym stuleciu obraz został oficjalnie uznany za cudowny, co potwierdzały liczne wota, umieszczone wokół obrazu.

Sam kościół parafialny jest w obecnym kształcie budowlą powstałą w połowie XVIII wieku, ale pierwsze wzmianki o drewnianej świątyni w Pajęcznie pochodzą z połowy XII wieku.

W ostatnich latach Pajęczno zaczyna być identyfikowane nie tylko w województwie, ale i w kraju, z hodowlą koni. Corocznie odbywa się w mieście kilka ogólnopolskich imprez, związanych z hodowlą tych zwierząt. W maju i we wrześniu trwają Ogólnopolskie Targi Końskie, a w czerwcu Wystawa Koni Śląskich i Zjazd Miłośników Koni. Wszystkie te wydarzenia gromadzą uczestników z całej Polski, a także z Czech, Słowacji, Niemiec, Austrii, Ukrainy, Holandii.

Mieszkańcy prawie całej gminy posiadają dostęp do wodociągów i kanalizacji. Systematycznie prowadzone są działania w kierunku modernizowania obiektów oświatowych. Rozbudowę i kapitalne remonty przeszły już szkoła podstawowa

w Makowiskach i szkoła podstawowa nr 1 w Pajęcznie. Obie placówki zyskały przy okazji w nowoczesne hale sportowe. Na ukończeniu są prace modernizacyjne publicznego gimnazjum w Pajęcznie.

– Dysponujemy w gminie bardzo dobrze rozwiniętą bazą sportową, którą tworzą cztery hale sportowe, dwa kompleksy boisk „Orlik”, stadion miejski, kryta pływalnia, korty tenisowe oraz kilka boisk trawiastych i ścieżki rowerowe. Aktywnie działają kluby sportowe, rozwijając takie dyscypliny, jak piłka nożna, piłka siatkowa, pływanie i kolarstwo – mówi mgr inż. Dariusz Tokarski, burmistrz gminy i miasta Pajęczna.

W ostatnich latach dużą i ważną inwestycją była modernizacja placu targowego w Pajęcznie. Po modernizacji powstało nowoczesne i spełniające najwyższe wymagania miejsce, przeznaczone do lokalnego handlu. W każdy wtorek odbywają się na placu popularne w całej okolicy targi, a dwa razy w roku ogólnopolskie targi końskie.

Większość inwestycji, realizowanych w Pajęcznie, nie byłaby możliwa bez udziału środków zewnętrznych. W ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego rozbudowana została m.in. szkoła podstawowa w Pajęcznie. Natomiast na terenie gminy Pajęczno w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki zrealizowano zadania, mające na celu integrację mieszkańców obszarów wiejskich („Integracja poprzez zajęcia świetlicowe i koła zainteresowań”, „Integracja poprzez wspólne poznanie świata”, „Integracja poko-

leń”); pozyskano na ten cel środki unijne w wysokości blisko 130 tys. zł.

Gmina, jako członek lokalnej grupy działania Kraina Wielkiego Łuku Warty, realizuje projekty w ramach wdrażania lokalnych strategii rozwoju, np.: budowa placów zabaw na terenach wiejskich, wspomaganie działalności klubów sportowych oraz Miejsko-Gminnego Ośrodka Kultury i Sportu w Pajęcznie, a także lokalnych stowarzyszeń. Pajęczno jest również partnerem w projekcie „Budowa zintegrowanego systemu e-usług publicznych województwa łódzkiego (wrota regionu łódzkiego)”, którego celem jest budowa e-administracji oraz rozwój elektronicznych usług publicznych na terenie województwa łódzkiego. Trwają również prace przygotowawcze w celu pozyskania środków na rozbudowę domu kultury (we współpracy z ministerstwem kultury).

– Dziś w Pajęcznie brakuje „strategicznego” inwestora, który stworzyłby nowe miejsca pracy i był partnerem dla samorządu w podejmowaniu różnych działań na rzecz mieszkańców – mówi burmistrz Dariusz Tokarski. – Pewne nadzieje władze samorządowe wiążą z eksploatacją złóż kamienia wapiennego przez cementownię „Warta” S.A. w Trębaczewie.

Krzysztof Karbowiak
fot. Dominik Bartkiewicz

Projektowanie regionu

Program siódmego Forum Promocji Województwa Łódzkiego był tak szeroki, że trudno pokusić się o jednolite i jednoznaczne streszczenie kilkudziesięciu wypowiedzi, z zachowaniem zwięzłości, obiektywizmu, a odrzuceniem informacji nieistotnych, zwłaszcza gdy chodzi o cudzą myśl.



Prelegenci mówili m.in. o marce jako znaku fabrycznym, określającym producenta, umieszczanym na wyrobach w celu ochrony przed naśladownictwem lub podrabianiem. Ale zanim przykleimy ów symbol graficzny, który może stać się synonimem dobrej marki, musimy najpierw ten produkt zaprojektować i wykonać tak solidnie, aby zachwylił klienta lub odbiorcę, a nie jedynie zwabił reklamą w mass mediach. Zatem bez zbędnego teoretyzowania można uznać, że najważniejszy jest pomysł. A pomysły nie rodzą się na wykładach z marketingu czy zarządzania, lecz w ludzkich umysłach; nie wszystkich naturalnie. Zresztą, cywilizacja marki też do czekała się totalnej krytyki. W wywiadzie („ZŁ” nr 11/145) prof. Tadeusz Markowski z UŁ mówił, że często gubi nas „odtworzenie” cudzej produkcji. Powinno zależeć nam na stworzeniu czegoś nowego, a nie tylko kopiowaniu obcych wzorów.

A czym jest w istocie „design thinking” – główny bohater VII Forum Promocji? W założeniach twórców tego aparatu pojęciowego miał być sposobem myślenia projektowego, ale z zastosowaniem tych samych narzędzi, które w praktyce służą np. do wyrobu śrubek średniej wielkości. Twórcom nowej semantyki, a nawet semiotyki, chodziło o obserwowanie użytkowników, analizowanie kontekstu użycia produktu, robienie prototypów oraz testowanie ich. Te procesy miałyby określić następnie strategię marketingową, czyli biznesową. Czy tak pojmują to ludzie odpowiedzialni za promowanie marki regionu?

Maciej Łaski, dyrektor Departamentu Promocji i Współpracy Zagranicznej Urzędu Marszałkowskiego, widzi to znacznie szerzej: – Forum miało pokazać, że jeśli nauczymy się myśleć i rozwiązywać problemy, tak jak to robią projektanci, skorzystają na tym nasze firmy, nasze instytucje publiczne, regiony, a nawet całe państwa. Bo dziś design thinking stosuje się nie tylko w projektowaniu wzorniczym czy inżynierii, ale także w biznesie, a nawet w polityce regionalnej czy państwowej. Może służyć nie tylko do tworzenia nowej strategii biznesowej, ale do rozwiązywania najróżniejszych problemów społecznych – od otyłości dzieci po niewydolność służby zdrowia. Dlatego władze regionalne i wiele krajów uczyniło design jednym z filarów swojej polityki. Zachęciła ich do tego Komisja Europejska, która w programie „Innowacyjna Unia” w ramach strategii Europa 2020 uznała design za jeden z głównych czynników innowacyjności na kontynencie europejskim. I to nie tylko jako sposób na wprowadzanie nowych pomysłów czy produktów na rynek.

Design thinking, czy jak kto woli myślenie projektowe, to sposób na wypracowanie innowacji małymi krokami. Dzięki tej metodzie powstały nowe produkty, usługi, przełomowe technologie.

W czasie spotkania specjalistów od promocji i marketingu próbowano nawet zaprzęgnąć owo design thinking do rozwiązywania problemów komunikacji wewnętrznej, niektórzy mówili wprost o roku 2014 jako roku wyborczym, ale nie padły żadne konkrety.

Drugi dzień obrad upłynął pod znakiem warsztatów. Dyskutowano na takie tematy, jak: budowanie strategii regionu w oparciu o proces projektowy zorientowany na użytkownika na podstawie założeń i procesu projektowego „design w terenie”, dalej – jak zorganizować hiperskuteczny zespół projektowy i jak przeprowadzić projekt w zadanym czasie i budżecie, oraz jak dostosować design thinking do potrzeb swojej instytucji. Odbyły się też ćwiczenia, służące do motywowania współpracy, akceptacji własnych i cudzych błędów, otwarcia i wzmocnienia kreatywności zespołu, niwelowania negatywnych emocji. Ostatnie spotkanie miało temat: „Proces i narzędzia service design w procesie inward investment”.

Podczas całego forum prowadzący przekonywali, że dzięki myśleniu projektowemu wypracować można nowy styl pracy: bardziej efektywny, bo oparty na multidyscyplinarnych zespołach, bardziej kreatywny, bo czerpiący inspiracje z metod projektowania, bardziej dopasowany do potrzeb klienta, bo maksymalnie skoncentrowany na człowieku – jego potrzebach funkcjonalnych i emocjonalnych.

Gośćmi VII Forum Promocji Województwa Łódzkiego w Ossie pod Rawą Mazowiecką, które otworzył marszałek województwa Witold Stepień, byli m.in. wójtowie, burmistrzowie, starostowie i prezydenci miast z całego regionu.

*Notował: Włodzimierz Mieczkowski
fot. Łukasz Śwituniak*

Region współpracuje z „trzecim sektorem”

Uchwalenie programu współpracy z organizacjami pozarządowymi, aktualizacja programu ochrony powietrza w województwie łódzkim, a także wyrażenie zgody na zawiązanie przez zarząd Województwa Łódzkiego spółki prawa handlowego, której celem będzie pozyskiwanie środków finansowych na inwestycje w zakładach opieki zdrowotnej były najważniejszymi kwestiami, jakimi zajmowali się radni wojewódzcy podczas ostatniej sesji Sejmiku Województwa Łódzkiego.



Jednym z pierwszych punktów w porządku obrad 42. sesji sejmiku było podjęcie uchwały w sprawie uchwalenia „Programu współpracy samorządu województwa łódzkiego z organizacjami pozarządowymi oraz podmiotami wymienionymi w art. 3 ust. 3 ustawy o działalności pożytku publicznego i o wolontariacie na rok 2014”. Odpowiednie materiały radni otrzymali wcześniej, dlatego Patrycja Wojtaszczyk, koordynatorka ds. współpracy z organizacjami pozarządowymi, mogła skupić się na najważniejszych kwestiach. Za pośrednictwem wizualizacji multimedialnej zaprezentowała podział organizacji „trzeciego sektora” ze względu na formę prawną, liczebność organizacji pozarządowych w poszczególnych powiatach województwa łódzkiego (najwięcej, bo prawie 2500, jest ich w Łodzi, najmniej – 81 – w powiecie brzezińskim), a także formy współpracy finansowej (otwarte konkursy ofert, umowy promocyjne czy projekty partnerskie), o jakie mogą się ubiegać w Urzędzie Marszałkowskim Województwa Łódzkiego. Zakres współpracy z „trzecim sektorem” obejmuje

m.in. wspomaganie rozwoju demokracji i społeczeństwa obywatelskiego, naukę, edukację, oświatę i wychowanie, kulturę i ochronę dziedzictwa narodowego, ochronę środowiska i wspomaganie rozwoju gospodarczego, w tym rozwoju przedsiębiorczości. Ważne są działania z zakresu polityki społecznej, m.in. polityka prorodzinna, działania na rzecz osób niepełnosprawnych, przeciwdziałanie narkomanii, alkoholizmowi, rzemocy, HIV/AIDS, a także ochrona i promocja zdrowia, działania z zakresu kultury fizycznej i sportu, turystyki oraz krajoznawstwa. Radni zapoznali się z kwotami, przeznaczonymi na określone działania.

Po uchwaleniu programu współpracy z organizacjami pozarządowymi, sejmik uaktualnił program ochrony powietrza dla strefy w województwie łódzkim w celu osiągnięcia poziomu dopuszczalnego pyłu zawieszonego (oraz poziomu docelowego benzo(a)pirenu, zawartego w pyłe zawieszonym PM10. Program wskazuje miejsca, gdzie poziom wspomnianych pyłów został przekroczony (pyły te powstają głównie na skutek spa-

lania węgla w gospodarstwach indywidualnych), określa działania, jakie należy wdrożyć w celu ograniczenia emisji pyłów oraz wskazuje źródła, z których można pozyskać środki na inwestycje, poprawiające jakość powietrza. Program jest adresowany do samorządów gminnych i będzie obowiązywał do roku 2020.

Radni wyrazili zgodę na zawiązanie przez zarząd Województwa Łódzkiego spółki prawa handlowego, której celem będzie pozyskiwanie środków finansowych na inwestycje w zakładach opieki zdrowotnej. Głównym celem spółki będzie poprawa standardu oraz jakości usług medycznych i dostępności do świadczeń poprzez modernizację i zakupy wyspecjalistycznego sprzętu i aparatury medycznej. Wsparcie wojewódzkich szpitali przez spółkę polegać będzie m.in. na planowaniu i pozyskiwaniu środków finansowych na inwestycje, prowadzeniu tych inwestycji w zakresie robót budowlanych oraz nabywaniu sprzętu i wyposażenia szpitalnego.

Rafał Jaśkowski

Geotermia Uniejów im. Stanisława Ołasa

Mieszkańcy Uniejowa, poczty sztandarowe oraz samorządowcy z regionu łódzkiego uczcili pamięć zmarłego przed rokiem Stanisława Ołasa, wybitnego samorządowca, byłego wicemarszałka województwa łódzkiego oraz posła na Sejm RP. Głównym punktem uroczystości było nadanie spółce „Geotermia Uniejów” imienia Stanisława Ołasa oraz odsłonięcie poświęconej mu tablicy pamiątkowej.

Uroczystości rozpoczęły się mszą świętą w kościele pw. św. Floriana w Uniejowie. Po zakończeniu liturgii uformował się pochód, który przy dźwiękach orkiestry dętej oraz w asyście pocztów sztandarowych przemaszerował przez miasto pod siedzibę spółki „Geotermia Uniejów”. Tu, w obecności rodziny śp. Stanisława Ołasa, odsłonięto tablicę pamiątkową, poświęconą jego pamięci. Stanisław Ołasiński został także patronem „Geotermii Uniejów”, która oficjalnie otrzymała jego imię.

Goście zgromadzeni na uroczystości podkreślali ogromny wkład patrona w powstanie i rozwój kompleksu termalnego w Uniejowie, za co m.in. został wyróżniony tytułem Honorowego Obywatela Miasta i Przyjaciela Gminy Uniejów, otrzymał także odznakę honorową „Za Zasługi dla Województwa Łódzkiego”.

Józef Kaczmarek, burmistrz Uniejowa, przypomniał początki powstawania geotermii, długie dyskusje związane z tym nowatorskim w skali Polski projektem oraz starania o środki unijne na urzeczywistnienie planów. Wskazywał na ogromne zaangażowanie Stanisława Ołasińskiego na etapie projektu kompleksu termalnego i jego pomoc podczas realizacji inwestycji. Dzisiaj Uniejów stanowi wzór oraz symbol pozytywnych zmian, jakie dokonały się w Polsce w ostatnich latach dzięki środkom z Unii Europejskiej. Wielką w tym zasługą samorządowców z województwa łódzkiego, w tym zwłaszcza Stanisława Ołasińskiego.

Uroczystości zgromadziły mieszkańców Uniejowa, przedstawicieli samorządów z całego regionu, służb mundurowych i organizacji pozarządowych. Wzięli w nich udział m.in. Dorota Ryl, wicemarszałek województwa łódzkiego, Marek Mazur, przewodniczący Sejmiku Województwa oraz Paweł Bejda, wicewojewoda łódzki. Nie zabrakło reprezentacji radnych sejmiku: Bożeny Ziemińskiej, Ewy Kralkowskiej, Ireny Nowackiej, Andrzeja Chowiśły, Cezarego Krawczyka i Mieczysława Teodorczyka.

Rafał Jaskowski



Gidelska mała Częstochowa

Nadszedł grudzień. Dzień staje się coraz krótszy, temperatura spada i wydawałoby się, że nic nie wygna nas z ciepłego domu. Okres świąt Bożego Narodzenia to dobry moment na odwiedzinach miejsca kultu Matki Boskiej w Gidlach. Co roku ściągają tu pielgrzymi, aby pomodlić się do figurki Madonny Gidelskiej, której przypisuje się niezwykle moc uzdrawiania chorych.

Miejscowość położona jest 12 kilometrów na południe od Radomska. Nazywa tej wsi, na północnym krańcu Jury Krakowsko-Częstochowskiej, kojarzy się raczej z terenami wschodnimi naszego kraju niż z centralną Polską. Odwiedzając to miejsce czujemy się zresztą, jakbyśmy oddalili się od Łodzi kilkaset kilometrów, a nie niespełna sto. Okolice zachwyca pagórkami, poprzecinanymi strumykami. Znajdujemy się bowiem niedaleko podnóża gór Świętokrzyskich, w pobliżu płynie Warta, do której w tym miejscu dołączają rzeczki i strugi.

Po dotarciu do Gidli zaskakuje urok tej miejscowości. Zabytki architektury sakralnej, jak kościółek modrzewiowy pod wezwaniem św. Marii Magdaleny (zbudowany na przełomie XV i XVI wieku), murowany kościół barokowy pod wezwaniem Matki Boskiej Bolesnej z bramą cmentarną i dzwonnica (zbudowany w latach 1751-1767) oraz najważniejszy zabytek – bazylika barokowa pod wezwaniem Wniebowzięcia Matki Boskiej wraz z klasztorem oo. dominikanów (datowana na 1632 r., konsekrowana w 1656 r.) zachęcają do poznania historii tego miejsca.



Z lewej: cudowna figurka Matki Boskiej z Dzieciątkiem

Pierwsze wzmianki o Gidlach pojawiają się w dokumentach na przełomie XIII i XIV wieku. Pierwotnie miejscowość nosiła ona nazwę Gidzielice (od nazwiska rodzowego Gidziel), obecna nazwa przyjęła się w XVI wieku.

Gmina Gidle chwali się, że istnieją dokumenty oraz badania archeologiczne, świadczące o tym, iż osada może być starsza nawet od Biskupina. Obecnie miejsce to słynie z innego powodu. Co roku przybywają tu pielgrzymi, aby pomodlić się do

figurki Madonny Gidelskiej, której przypisuje się moc uzdrawiania chorych.

Historia Madonny Gidelskiej rozpoczęła się w maju 1516 roku, gdy włościanin Jan Czecek wydobył podczas orki niewielką (ok. 9 cm) kamienną figurkę Matki Bożej z Dzieciątkiem (trzymanym po lewej stronie). Początkowo ukrył ją na dnie skrzyni, jednak podania ludowe głoszą, że figurka sama „upomniła się” odkrycia przed wiernymi. Jan Czecek chciał ją początkowo zatrzymać dla siebie, za co został ukarany ślepotą. Dopiero gdy pomagająca mu kobieta poczuła słodki zapach kadzidła i ujrzała niezwykle blask, bijący od figurki leżącej na dnie skrzyni, opowiedziała o znalezisku proboszczowi. Podczas odwiedzin księdza rzeźba została obmyta z ziemi, a wodą tą podobno również Jan obmył twarz i od razu odzyskał wzrok. To utwierdziło wszystkich w przekonaniu o cudownej mocy odnalezionej figurki, która najpierw została przeniesiona prawdopodobnie do kościoła pod wezwaniem św. Marii Magdaleny. W krótkim czasie kamienna postać Matki Boskiej otoczona została kultem. Wieść o cudach, jakie zdarzyły się za jej sprawą, rozszerzała się i do Gidli zaczęli ściągać pierwsi pielgrzymi. W tym czasie podobno miało miejsce kolejne niezwykle wydarzenie. Okazało się,



Kościół pw. Matki Boskiej Bolesnej z bramą cmentarną i dzwonnica



Bazylika pw. Wniebowzięcia Matki Boskiej,
z prawej: kościółek pw. św. Marii Magdaleny

iz figurka znikła z kościoła i „powróciła” na miejsce, gdzie została odnaleziona. Na środku pola jaśniała cudowna luna, wskazująca szukającym drogę. Uznano to za znak, iż Matka Boska wyznaczyła to właśnie miejsce na swoją siedzibę. Początkowo wydrążono kapliczkę w pniu drzewa (pień ten do dzisiaj przechowywany jest przez dominikanów), a z czasem stanęła tam ufundowana przez właściciela Gidli Marcina Gidzielskiego drewniana kaplica. Kilkanaście lat później stanął w tym miejscu pierwszy murowany kościółek, ufundowany przez kasztelanową wieluńską Annę Dąbrowską (spadkobierczynię Gidzielskich), dzięki której do Gidli w 1615 roku zostali sprowadzeni z Krakowa dominikanie. Dzięki staraniom ojców dominikanów rozpoczęto w roku 1632 budowę bazyliki, a następnie sąsiadującego z nią klasztoru (1661 r.).

Sam kościół o manierze barokowej zbudowany został na planie krzyża. Wystrój realizowano na przestrzeni XVII i XVIII wieku. Pierwotny ołtarz główny został rozebrany, a obecny, wykonany w stylu rokokowym, datowany jest na 1796 rok. Centralną część zajmuje obraz Wniebowzięcia Najświętszej Maryi Panny, namalowany przez znanego krakowskiego artystę Michała Stachowicza (1768-1825).



W stalach chóru, stanowiącego element ołtarza, oddzielonego od prezbiterium ozdobną ścianką, umieszczono obrazy świętych dominikańskich, namalowane również przez M. Stachowicza.

U wejścia do prezbiterium znajdują się dwa ołtarze: Matki Bożej Różańcowej (z lewej) i Imienia Jezus (z prawej). Nad wejściem do świątyni umieszczono okazałe organy, ale pierwsze organy, zbudowane w latach 1670-1671, nie zachowały się do dnia dzisiejszego. Obecny prospekt organowy, dzieła Wilhelma Schefflera z Przeręba, pochodzi z lat 1796-1797.

Cudowną figurkę umieszczono w bocznej kaplicy kościoła (z prawej

strony nawy głównej) w bogato zdobionym ołtarzu, wykonanym w manierze wczesnobarokowej. Matka Boska z Dzieciątkiem znajduje się w centralnym miejscu ołtarza, w pozłacanej monstrancji, w niszy otoczonej kolumnkami, tworzącymi ciekawą perspektywę. Po bokach ustawione zostały figury rodziców Maryi, św. Anny i św. Joachima. Nad płytą ołtarzową umieszczono wyryty w srebrze relief, przedstawiający Trójcę Świętą oraz podobizny fundatorów bazyliki – Jana i Zuzanny Oleskich. Dawniej znajdująca się na korpusie ołtarza płaskorzeźba, przedstawiająca historię odnalezienia figurki, obecnie jest na ścianie kaplicy. W górnej części ołtarza główny element stanowi kopia obrazu Rafaela, przedstawiającego Boga Stwórcę. U wejścia do kaplicy umieszczono trójdzielną, rokokową bramę. Po odzyskaniu niepodległości przez Polskę dominikanin o. Konstanty Żukiewicz kontynuował starania zakonu o koronację Matki Boskiej z Dzieciątkiem. Aktu koronacji dokonali ostatecznie biskup wrocławski Stanisław Zdzitowiecki oraz biskup łódzki Wincenty Tymieniecki 19 sierpnia 1923 roku.

Przy klasztorze zorganizowano muzeum, założone przez zmarłego w 1979 roku o. Roberta Świętochowskiego. Znajdziemy tam malowidła, stare kościelne chorągwie, rzeźby, pamiątki historyczne i meble. Warto więc poświęcić trochę czasu na odwiedzin w muzeum, nie tylko z powodu zgromadzonych tam dzieł, ale by lepiej poznać historię i dawne znaczenie klasztoru.

Miejsce słynące z cudów odwiedzali już królowie: Władysław IV, Jan Kazimierz i Michał Korybut Wiśniowiecki. Ten ostatni zostawił w darze złoty relikwiarz. Sanktuarium Matki Boskiej Gidelskiej przyciąga wiernych od kilku stuleci. Niezwykła figurka cieszy się sławą uzdrawiania chorych, a kroniki i zbiory klasztorne są pełne opisów tych wydarzeń i wotów dziękczynnych.

Niepozorna miejscowość na mapie Polski warta jest zainteresowania. Dobrze jest dowiedzieć się czegoś więcej o regionie, w którym mieszkamy. A jeżeli zdecydujemy się na wycieczkę w grudniu, może uda się uchwycić nastrój świąt i przeżyć coś niezwykłego w sensie duchowym i poznawczym w tym miejscu, od wieków słynącym z cudów.

Andrzej Białkowski
fot. Marcin Kwarta

Honory dla mundurowych



Marszałek województwa łódzkiego Witold Stępień oraz wojewoda łódzki Jolanta Chełmińska uhonorowali najlepszych policjantów i strażaków, służących w województwie łódzkim.

Marszałek nagrodził wyróżniających się stróżów prawa oraz strażaków już po raz

czternasty. Laureaci poszczególnych kategorii konkursu na najlepszego policjanta i strażaka w województwie łódzkim w 2013 roku otrzymali nagrody pieniężne oraz dyplomy. Zwycięzcy otrzymali po 1000 zł.

Finał był podsumowaniem całorocznej pracy przedstawicieli służb mundurowych.

Specjalnym wyróżnieniem nagrodzono druha Krzysztofa Kręca z Grupy Ratownictwa Specjalistycznego OSP Łódź Jędrzejów, który wraz z Figą, psem ratowniczym, odnalazł we wrześniu zagubionego na bagnach 6-letniego chłopca chorego na autyzm.

Mocni w biznesie

Poznaliśmy laureatów pierwszego konkursu „Mocni w biznesie”. Statuetki zwycięzcom w Domu Promocji Mody ASP w Łodzi wręczyli: wicemarszałek Sejmu Cezary Grabarczyk, senator RP Ryszard Bonisławski, marszałek województwa łódzkiego Witold Stępień.

Konkurs był inicjatywą zamykającą kolejny okres zarządzania funduszami unijnymi, obejmujący lata 2007-2013. Nagrody przyznano w pięciu kategoriach: projekt markowy – gmina Uniejów za „Termy Uniejów”; projekt turystyczny – Stowarzyszenie Przyjaciół Ziemi Dmosińskiej w Nagawkach za Żywy Skansen – Centrum Folkloru Polskiego ze skarbów architektury ludowej; lider dotacji – łódzka firma Amii, która z unijną pomocą promowała produkowane przez siebie filtry na targach międzynarodowych i rozbudowała profesjonalne laboratorium do badania jakości systemów uzdatniania wody oraz alkomatów (8 projektów); najlepszy projekt mikro- i małych przedsiębiorstw – W4E Centrum Energii Wiatrowej, które kupiło innowacyjne urządzenia do precyzyjnego pomiaru kierunku i prędkości wiatru oraz najbardziej innowacyjny projekt – AMZ Kutno za panele balistyczne do pojazdów saperskich.

W latach 2007-2013 Urząd Marszałkowski rozdzielił 1,6 miliarda złotych. W tym czasie zostało podpisanych 1600 umów na realizację projektów wartych prawie 2,4 miliarda złotych.

Bliżej mistrzostw



Do mistrzostw świata w siatkówce mężczyzn, które rozegrane zostaną w wrześniu przyszłego roku, zostało niespełna 270 dni. Na rynku Manufaktury zegar odliczający czas do mistrzostw uruchomili wspólnie Andrzej Biernat, minister sportu i turystyki, Witold Stępień, marszałek województwa łódzkiego, Hanna Zdanowska, prezydent Łodzi, oraz były wybitny łódzkie siatkarz Barbara Hermel-Niemczyk i Małgorzata Niemczyk.

Nie zabrakło atrakcji, przygotowanych przez Polski Związek Piłki Siatkowej, a związanych przyszłorocznymi mistrzostwami. Odbyły się m.in. warsztaty oraz zabawy taneczne, a także konkursy dotyczące tej dyscypliny sportu.

Inauguracyjne spotkanie MŚ odbędzie się w niedzielę 31 sierpnia 2014 r. na Stadionie Narodowym w Warszawie. Rozgrywki ruszą na dobre 3 września. Finał rozegrany zostanie 21 września. Turniej z udziałem 24 zespołów odbywać się będzie w sześciu polskich miastach – oprócz Łodzi, także w Katowicach, Wrocławiu, Gdańsku, Bydgoszczy i Krakowie.

Będzie nowa strefa

List intencyjny, dotyczący utworzenia Żłoczewskiej Strefy Inwestycyjnej oraz wykorzystania planowanej linii kolejowej Bełchatów – Wieluń wraz z linią obsługującą przyszłą eksploatację węgla brunatnego ze złoża „Żłoczew” podpisały okoliczne samorządy.

Chcą współpracować na rzecz przyspieszenia rozwoju gospodarczego regionu, a chodzi o obszar od Kleszczowa, Wielunia i Żłoczewa, przez Lututów, Klonową, Burzenin, Widawę i Sędziejówkę, po Brąszewice, Brzeźnio, Ostrówek, Sieradz i Zduńską Wolę.

Podpisanie listu ma związek z planami rozpoczęcia eksploatacji przez KWB Bełchatów złoża „Żłoczew”. Realizacja tej inwestycji oznacza przedłużenie do 2055 r. pracy największego w Polsce kompleksu górnictwo-energetycznego – kopalni i elektrowni Bełchatów. Porozumienie zakłada, że samorządy mają uwzględniać w studiach uwarunkowań oraz w planach zagospodarowania przestrzennego budowę trasy kolejowej, łączącej planowaną linię kolejową Bełchatów – Wieluń wraz z linią obsługującą eksploatację złoża węgla brunatnego „Żłoczew”. Żłoczewska strefa będzie miała na celu pozyskiwanie nowych inwestycji oraz tworzenie miejsc pracy. Początkowo obejmie ok. 40 ha, docelowo nawet 200. Po podpisaniu listu intencyjnego, samorządom gratulowali Cezary Grabarczyk, wicemarszałek Sejmu, oraz posłowie i senatorowie ziemi łódzkiej.

Kopernik ma 40 lat



Wyróżnienia i nagrody dla pracowników, konferencja naukowa, podpisanie porozumienia o współpracy z Akademią Sztuk Pięknych i uroczysta gala – tak oto największy szpital w regionie łódzkim – Wojewódzki Szpital Specjalistyczny im. Mikołaja Kopernika – obchodził 40. urodziny.

– Historia szpitala to przede wszystkim ludzie, którzy go stworzyli i tworzą nadal. To setki pracowników, dla których był i jest miejscem spełnienia zawodowe-

go. Szpital to ogromna wiedza zawodowa i menedżerska kadry kierowniczej, dbającej o ciągły jego rozwój i doskonalenie. Całemu personelowi szpitala życzę, aby nieustanne wysiłki owocowały sukcesami medycznymi i zadowoleniem pacjentów – mówił marszałek Witold Stępień.

Dostojny jubilat w ostatnich latach stał się największym beneficjentem unijnego wsparcia finansowego spośród wszystkich szpitali regionu łódzkiego. W latach 2008-2013 uzyskał na inwestycje ponad 155 mln zł z funduszy europejskich, z tego z Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego ponad 93 mln zł na trzy największe inwestycje: na modernizację onkologii, budowę pracowni PET oraz rewitalizację szpitala im. Korczaka.

Patronat nad dziełem rozbudowy i modernizacji Regionalnego Ośrodka Onkologicznego objęła małżonka prezydenta RP Anna Komorowska.

Nowy kompleks sportowy w Łódzkiem



Nowoczesny kompleks sportowy, wybudowany w ramach programu „Moje boisko – Orlik 2012” uroczystie otwarto w Wiączyńce Dolnym w powiecie łódzkim wschodnim. W uroczystościach uczestniczył Marek Mazur, przewodniczący Sejmiku Województwa Łódzkiego, który na dobry początek wręczył młodzieży komplet piłek.

To jeden z ostatnich obiektów, wybudowanych w ramach popularnego programu, który łączy finansowanie inwestycji z trzech źródeł: rządowego, samorządu województwa i gminy. W skład orlika wchodzi boiska do piłki nożnej, siatkówki i koszykówki oraz budynek z szatniami dla zawodników. Kompleks jest ogrodzony i monitorowany. Z obiektu będą korzystać nie tylko uczniowie miejscowego gimnazjum im. Władysława Reymonta, przy którym wybudowano orlika, ale również dzieci i młodzież z całej gminy Nowosolna.

Uroczystości rozpoczęły się od przecięcia wstęgi i poświęcenia nowego obiektu. Po zakończeniu zwiedzania kompleksu, w sali gimnastycznej zaprezentowano program artystyczny, przygotowany przez uczniów gimnazjum. Na przyległym do orlika boisku rozegrano mecz piłki nożnej UKS Wiączyń Dolny - UKS Wiśniowa Góra, który zakończył się remisem 5:5.

*„Z prac zarządu” przygotował
Wydział Informacji
i Komunikacji Społecznej*

Centrum promocji mody ASP



W Akademii Sztuk Pięknych w Łodzi podsekretarz stanu Ministerstwa Kultury i Dziedzictwa Narodowego Monika Smoleń oraz marszałek województwa łódzkiego Witold Stępień wzięli udział w konferencji, podsumowującej projekt unijny zatytułowany „Centrum Promocji Mody – klaster branży tekstylno-odzieżowej”, oficjalnie otwierając obiekt.

Marszałek Stępień wyraził satysfakcję z możliwości dofinansowania projektu w ramach Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2007-2013 i podziw dla rozmachu, z jakim przedsięwzięcie zostało zrealizowane. Zaakcentował otwartość uczelni na współpracę z biznesem, m.in. z Grupą Tubądzin, i instytucjami z województwa łódzkiego,

na przykład ze szpitalem im. Kopernika. Centrum Promocji Mody kosztowało ponad 31 mln zł i zostało dofinansowane z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego kwotą prawie 20 mln zł. Zrealizowane zostało w formie konsorcjum, którego liderem jest Akademia Sztuk Pięknych, a partnerem Instytut Włókiennictwa w Łodzi. CPM powstało równoległe z projektem komplementarnym ASP w Łodzi pod nazwą Budowa Centrum Nauki i Sztuki w ramach krajowego Programu Infrastruktura i Środowisko na lata 2007-2013.

Goście, oprowadzani przez rektora ASP prof. Jolantę Rudzką-Habisiak, zwiedzili obiekty, pełni uznania dla nowoczesności inwestycji.



Samorząd przed sądem

Przygotował dr Robert Adamczewski

Wynagrodzenie pracownika gminy nie zawsze jawne

Wójt odmówił mieszkańcowi gminy informacji o wysokości wynagrodzenia dwóch zwolnionych z urzędu gminy pracowników. Argumentował, że informacje te nie dotyczą funkcjonariuszy publicznych, a zatem nie są informacją publiczną. Wnioskodawca zaskarżył tę decyzję do SKO w Kielcach, które uznało, że informacje o wynagrodzeniach pracowników urzędu gminy są informacją publiczną, bo dotyczą sposobu dysponowania środkami publicznymi i nie dotyczą bezpośrednio dóbr osobistych tych pracowników. Na decyzję kolegium skargę do WSA w Kielcach złożył jeden z pracowników urzędu gminy. Stwierdził, że nie zajmuje stanowiska związanego z pełnieniem funkcji publicznej ani dysponowaniem majątkiem państwowym lub samorządowym, a zatem dane o wysokości jego wynagrodzenia są chronione jako dobra osobiste. Sąd administracyjny oddalił jednak jego skargę, uznając, że wniosek o udostępnienie informacji o jego wynagrodzeniu miał na celu wyjaśnienie, w jaki sposób gmina zarządza środkami publicznymi. Zdaniem sądu, wydanie takiej informacji nie narusza prywatności pracownika gminy.

Rozpoznający skargę kasacyjny Naczelny Sąd Administracyjny uznał, że zarówno wyrok WSA, jak i decyzja SKO były błędne. W ocenie NSA, nie wszystkie stanowiska w urzędzie gminy są związane z pełnieniem funkcji publicznej, dlatego nie można uznać, że informacje o wynagrodzeniu każdego pracownika mogą być udostępnione na podstawie ustawy o dostępie do informacji publicznej. W tej sprawie należy najpierw ustalić, jakie stanowisko zajmuje pracownik, którego mają dotyczyć żądane informacje, a w szczególności, czy jest on funkcjonariuszem publicznym, i dopiero wtedy można je ujawnić (sygn. akt I OSK 1044/13).

Strony postępowania o odrodlnienie

Wójt gminy wystąpił do ministra rolnictwa i rozwoju wsi o wyrażenie zgody na

odrodlnienie gruntów klasy II i III. Projekt planu miejscowego przewidywał przeznaczenie tego terenu pod zabudowę mieszkaniowo-usługową, obiekty produkcyjne, komunikację, składy i magazyny. Minister nie wyraził zgody. Wskazał m.in., że w gminie jest już ponad 117 ha gruntów klasy I-III, na odrodlnienie których wydano wcześniej zgodę. Zdaniem ministra, zgoda na przeznaczenie kolejnych tak dużych obszarów najbardziej wartościowych gleb rolniczych na cele nierolnicze byłaby sprzeczna z ustawową zasadą ochrony gruntów rolnych.

W skardze do WSA w Warszawie wójt powołał się m.in. na wnioski właścicieli gruntów o odrodlnienie, wskazując jako nieuzasadnione ograniczanie praw właścicieli i działanie wbrew ich woli. Sąd uznał, że właściciele gruntów rolnych są stroną postępowania w sprawie wyrażenia zgody na zmianę ich przeznaczenia, albowiem dotyczy to ich interesu prawnego, związanego z własnością nieruchomości, a ponieważ w nim nie uczestniczyli, uchylił odmowne decyzje ministra. Rozstrzygnięcie to zaskarżył minister, a sprawa, ze względu na istotne wątpliwości prawne i odmienne orzeczenia sądów administracyjnych, trafiła do rozszerzonego składu sędziów Naczelnego Sądu Administracyjnego.

W uchwale podjętej przez skład siedmiu sędziów NSA stwierdzono, że w postępowaniu o zgodę na odrodlnienie stroną jest wyłącznie gmina, a nie właściciele i użytkownicy wieczyści gruntów. Nie mogą oni powoływać się na swój interes prawny, który dotyczy dopiero przyszłych zdarzeń. Jak bowiem skonstatował NSA, postępowanie o wyrażenie zgody na przeznaczenie gruntów rolnych na cele nierolnicze jest jednym z etapów sporządzania miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego. Z tego względu interpretacja art. 7 ustawy o ochronie gruntów rolnych i leśnych (dotyczącego zgody na odrodlnienie) musi być dokonana w ścisłym związku z ustawą z 2003 r. o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym. W trakcie procedury planistycznej można jedynie wykorzystywać środki przewidziane w ustawie o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym, jak wnioski czy uwagi do projektu planu. Dopiero po

przyjęciu planu przysługuje skarga do sądu administracyjnego.

Co istotne, wskazana uchwała dotyczy zarówno postępowań wszczętych przed dokonaną 8 marca 2013 r. zmianą ustawy o ochronie gruntów rolnych i leśnych, jak i po jej nowelizacji (sygn. akt II OPS 1/13).

Powiat podatnikiem VAT

W stanie faktycznym sprawy, starostwo powiatowe zajmowało się wynajmem pomieszczeń podmiotom zewnętrznym, odsprzedażą (refakturowaniem) towarów, w tym m.in. energii elektrycznej i ciepłej, a także usług, takich jak dozór mienia, usługi telekomunikacyjne, dostawa wody. Starostwo miało odrębne od powiatu numery Regon i NIP i dlatego uznało, że jest również odrębnym od powiatu podatnikiem VAT. Inne stanowisko zajęła Izba Skarbowa w Poznaniu, wskazując, że starosta wykonuje czynności nie we własnym imieniu, tylko w imieniu powiatu, lub ewentualnie w imieniu Skarbu Państwa, i dlatego podatnikiem VAT będzie powiat, a nie starostwo.

Zastosowaną interpretację starostwo zaskarżyło do WSA w Gorzowie Wielkopolskim. Sąd jednak oddalił skargę i potwierdził słuszność interpretacji izby. Również Naczelny Sąd Administracyjny nie zgodził się z twierdzeniami starostwa. W uzasadnianiu wyroku NSA wyjaśnił, że starostwo jest tylko jednostką pomocniczą, służącą do wykonania zadań powiatu oraz jego obsługi techniczno-organizacyjnej. Z tych też względów nie może być samodzielnym podatnikiem VAT.

NSA odwołał się w tym zakresie do swojej uchwały z czerwca 2013 r. (sygn. akt I FPS 1/13), w której stwierdził, że gminne jednostki budżetowe nie są podatnikami VAT. Podkreślił, że uchwała ta nie wiąże wprawdzie starostwa powiatowego, ale skoro gmina i powiat mają taki sam ustrój, to również należy uznać, że starostwo powiatowe nie jest samodzielnym podatnikiem VAT. NSA nie zaprzeczył przy tym, że starostwo powiatowe musi mieć własny numer NIP, ale – jak podkreślił – jest to konieczne jedynie ze względu na to, że starostwo jest płatnikiem podatku PIT od pracowników zatrudnionych w starostwie (sygn. akt I FSK 1648/12).

Mistrzynie bożonarodzeniowych cacek

Jakie cacko zrobiłaś! – prześcigały się niegdyś w zachwytach gospodynie, podziwiając wykonane przez siebie kolorowe wycinanki, którymi zdobiły pobielone wapnem ściany mieszkań.



Tak było i w Sieradzu, gdzie się urodziła i mieszka do dziś Kazimiera Balcerzak, mistrzyni cacek.

– Ja te dawne starania tylko odwierciedlam – mówi skromnie kontynuatorka sieradzkich wycinanek.

– Bez pani Kazimieri wycinanki by zaginęły – nie ma wątpliwości etnograf Małgorzata Dziurawicz-Kaszuba.

Sieradzanka opanowała tę sztukę, kiedy sięgała do muzealnych wzorów. Ale korzystała też z podpowiedzi i próbowała je unowocześnić. I tak powstało bożonarodzeniowe cacko, czyli sieradzka wycinanka połączona z szopką.

– Świąteczne akcenty podobają się ludziom – cieszy się autorka. – Teraz nawet młodzi interesują się wycinankami. Bożonarodzeniowe cacka pani Kazimieri trafiły na wystawę do sieradzkiego muzeum jako przykład sztuki, wywodzącej się z ludowości.

– Nie jest silnie osadzona w tradycji, co oznacza, że potrafi wykonać wycinanki w dawnym stylu, ale i potraktować stare wzory jako inspirację. A wszystko, czegokolwiek się dotknie, robi elegancko i z klasą – docenia talent twórczyni Małgorzata Dziurawicz-Kaszuba.

– Staram się zrozumieć dawną wycinankę i nie odstępować od naszego regionu – przyznaje pani Kazimiera, dodając jednocześnie, że pomysł podsunęły przez etnografkę, aby połączyć sieradzką wycinankę z szopką rozpo-

czął nowy rozdział w historii regionalnego zdobnictwa.

Kazimiera Balcerzak wprowadziła urodziła się w Sieradzu, ale właściwie wychowała na wsi, bo w podsieradzkiej Męce, która później stała się częścią miasta.

– W moim domu tradycja była zdławiona, zatarta – przyznaje ze smutkiem pani Kazimiera. – Zresztą nie tylko u mnie. Ludzie wstydziła się tego, co wiejskie, lu-



dowe, więc i nie kultywowali przeszłości. Wspomina swoją babcię, która potrafiła wszystko: haftować, szydełkować, robić na drutach, szyć. A na każde święta wycinała z papieru firanki.

– Pamiętam jej piękne haftowane poduchy. I rewelacyjne kwiaty oraz pająki z bibuły i słomy, którymi szczyliła się ciocia – wspomina pani Kazimiera. – To, co było w babci i cioci, odezwało się tylko we mnie, choć przyglądały się ich pracy również moje trzy siostry. Jedynie brat kocha to piękno, widzi je, a to już coś.

Wśród wycinanek pani Kazimieri są też maryjne i z wizerunkiem naszego pałęza. Wszystkie zostały osadzone w sieradzkim wzorze. I nie jest to ostatnie słowo ludowej twórczyni, bo wciąż ma nowe pomysły. Nie wystarczyły jej świąteczne kartki z naklejonymi wycinankami żłóbka. Zdobí je też haftem krzyżkowym, a ostatnio matematycznym.

Właściwie nie wiadomo, kiedy nauczyła się haftować, szydełkować i robić na drutach. Mówi, że odkąd pamięta, robótki nie sprawiały jej problemu. To samo z szyciem. Nie mają dla niej tajemnic kwiaty, w tym piękne malwy robione z bibuły. Sieradzki strój ludowy, w którym chodzi, też sama wyhaftowała. Zgodnie ze wzorem zachowanym w muzeum.

Kazimiera Balcerzak za swą twórczość była wiele razy nagradzana, między innymi w Częstochowie, Zakopanem, Kazmierzu Dolnym. Ukoronowaniem byłaby nagroda imienia Oskara Kolberga, przyznawana za szczególne zasługi i działania na rzecz kultury ludowej. Marzy o możliwości przekazania komuś młodemu swoich umiejętności i doświadczenia. Jest zapraszana na wystawy i warsztaty w całym kraju. Jeszcze przed świętami wybiera się do Szreniawy, na warsztaty organizowane przez tamtejsze muzeum. Tym razem oprócz wycinanek zabiera ze sobą ozdoby na choinkę. Są wśród nich koszyczki, aniołki, pająki z orzecha, miłkołaje, gwiazdki i łańcuchy. Wykonane z papieru i bibuły. Tak dawniej dekorowano świąteczne drzewka i w ten sposób zdobi swoją choinkę pani Kazimiera.

Bożena Bilaska-Smuś
fot. Michał Matowski,
Urząd Miasta Sieradza



Łódzka Orkiestra Symfoniczna

Dziś w Staszicu gra orkiestra!

Otwarcie wystawy, mającej trwać pełne trzy miesiące, zaplanowano na 17 lipca 1912 roku. Uroczystość poprzedziło nabożeństwo w kościele św. Stanisława Kostki, odprawione przez proboszcza parafii ks. prałata Tymienieckiego, który dokonał również poświęcenia wystawy. Główna ceremonia otwarcia odbyła się natomiast przy bramie wejściowej do parku.

Park im. Stanisława Staszica w Łodzi został udostępniony szerokiej publiczności dwanaście lat po jego założeniu, w 1911 roku. Ten zajmujący niespełna cztery hektary zielony teren miasta nosił początkowo nazwę „ogrodu przy ulicy Dzielnej”, a jego historia bogata jest w wydarzenia, które obrazują, jak ważnym miejscem rozrywki był niegdyś dla mieszkańców Łodzi. Bogaty rozdział w jego dziejach zapoczątkowało wydarzenie w roku 1912, kiedy to Łódzka Rzesza Rzemieślnicza zorganizowała w parku Wielką Wystawę Rzemieślniczo-Przemysłową. Przedsięwzięcie zostało zaplanowane z rozmachem, a przygotowania rozpoczęto kilka miesięcy wcześniej. Powołano zarząd, dyrektora Władysława Wagnera, wicedyrektora, skarbnika oraz sekcje, zajmujące się realizacją przedsięwzięcia, m.in. instalacją elektryczną, którą zlecono firmie „Kuczyński i Łabędzki”, czy pracami budowlanymi, powierzając je majstrowi ciesielskiemu Kazimierzowi Meislingowi, jednocześnie autorowi projektów wielu pawilonów wystawienniczych.

Otwarcie wystawy zaplanowano na 17 lipca 1912 roku. Po nabożeństwie i poświęceniu wystawy główna ceremonia otwarcia odbyła się przy bramie wejściowej do parku. Uczestniczyli w niej, oprócz organizatorów i wiwatujących tłumów łodzian, przedstawiciele zgromadzeń cechowych z chorągwiami, wła-

dze (p.o. gubernator piotrkowski oraz wicegubernator pułkownik Fortwengler), orkiestra dęta fabryki K. Scheiblera oraz chór Resursy Rzemieślniczej „Lira” wraz z dyrygentem panem Krzyżanowskim. Uroczystość była bardzo podniosła. Były przemówienia, fanfary, w momencie otwarcia pochyliły się chorągwie cechowe, wszyscy obecni zdjęli kapelusze z głów,

W 1912 w parku odbyła się wystawa. Z wydarzenia tego zachował się film, uznawany dziś za najstarszy, nakręcony w Łodzi materiał filmowy

chór odśpiewał: „dajmy sobie bratnią dłoń...”, a następnie przy dźwiękach poloneza baronowa Juliuszowa Heinzłowa dokonała przecięcia wstęgi nożyczkami panami na srebrnej tacy.

Wystrój i rozmach wystawy zachwyciły wszystkich. Park zapełniały bowiem drewniane pawilony wystawiennicze, a górował nad nimi pawilon główny, w którym swoje wyroby prezentowały firmy: John, Bracia Lange, gazownia miejska, poczta oraz administracja „Rozwoju” (sprzedawano m.in. bogato ilustrowane „Dzieje Polski” oraz „Pana

Tadeusza”). Za jednorublową opłatę można było wpisać się do Złotej Księgi i otrzymać imienny dyplom. Wydarzenie było znaczące również dzięki kręconym na bieżąco migawkom filmowym, z których zmontowano 7,5-minutowy film, uznawany dziś za najstarszy zachowany, nakręcony w Łodzi, materiał filmowy (po raz pierwszy zaprezentowany po zakończeniu wystawy w kinie „Luna” przy ulicy Przejazd 1 – dziś Tuwima).

Prezentowane na wystawie wyroby były oceniane przez powołany specjalnie sąd konkursowy, z podziałem na działy: naukowo-etnograficzny, włóknisty, konfekcji damskiej i męskiej, wyrobów drewnianych, budowlany, mechaniczno-metalowy, drukarsko-litograficzny, fotograficzny, spożywczy i muzyczny. Wielki złoty medal „za doskonały wyrób fortepianów i pianin” otrzymała firma F.J. Nowickiego z Warszawy, mały złoty medal „za dobre instrumenty dęte” Alfred Lessig, a Piotr Jasiński dostał mały złoty medal „za instrumenty smyczkowe dobrze i sumiennie wykonane”.

Artystyczne dekoracje klombów i alei parkowych, ustawiony z okazji wystawy pomnik robotnika o nazwie „Pomnik Pracy”, a także np. codzienne projekcje filmowe w pawilonie kina „Luna”, pokazy Straży Ogniowej Ochotniczej Łódzkiej prezentującej się „w całej swej sile”, cykle odczytów z dziedziny „hygieny rzemieślniczej” oraz – dla fryzjerów, felczerów,



Pawilon W. Markusfelda



Pawilon Koła Śmiechu



Kłomb kwiatowy w kształcie zegara I. Kołaczkowskiego



Muszla koncertowa

golarzy, szczotkarzy i grzebieniarzy – „O stosunkach fryzjersko-felczerskich” (na które gubernator piotrkowski musiał wydać stosowne zezwolenia) – wszystko to nadawało odpowiednią rangę wydarzeniu. Oferowano także i inne rozrywki, jak „koło śmiechu” czy koncerty popularnej orkiestry włocławskiej Karola Namysłowskiego w drewnianej muszli koncertowej, wzniesionej (kosztem trzech tysięcy rubli) we wschodniej części parku. W prasie pisano, iż „dzięki świetnej akustyce (...) tony orkiestry, mimo obszernego parku, słychać nawet w oddalonych zakątkach”. Warto dodać, że dodatkową atrakcją parku był staw, który dziesięć lat później zyskał lokatorów, bowiem Wydział Plantacji Miejskich w sierpniu 1922 roku zakupił parę łabędzi od magistratu m. Warszawy za cenę 100.000 marek. Również i wzniesiona przy okazji wystawy muszla koncertowa wiodła swój dalszy żywot, bowiem w kolejnym sezonie letnim 1913 grywał tu codziennie jeden z najlepszych zespołów Królestwa Polskiego – Orkiestra Dęta Warszawskiej Straży Ogniowej pod dyktando A. Sielskiego, w roku 1914 (estrada została przez zarząd Resursy odprzedana miastu za sumę 2.000 rubli) koncertowała orkiestra 2. Pułku Strzelców pod kierunkiem kapelmistrza p. Adolfa Januszewskiego.

Jednym z ważniejszych wydarzeń, jakie w parku Staszica zostały zorganizowane, był z pewnością pod koniec lipca 1922 roku pierwszy, jak głosiła prasa, koncert orkiestry wojskowych w Polsce. Zapowiadano, że z pewnością przyciągnie tłumy publiczności, bowiem był nie tylko ucztą dla miłośników muzyki, ale

i niebywałą atrakcją, zwłaszcza występ „kompletu wszystkich orkiestr jednocześnie”. Koncertowało razem osiem zespołów, a dochód przeznaczono na „dom sierot żołnierskich” oraz uporządkowanie żołnierskich grobów.

W 1915 roku łodzianie tłumnie przychodzili na koncerty powstałej trzy miesiące wcześniej Łódzkiej Orkiestry Symfonicznej, która już jako Orkiestra Filharmoniczna w Łodzi powróciła do parku latem 1922 roku, dając „koncerty ludowe” oraz popołudniowe

Wśród wielu imprez wymienić należy zorganizowaną ze szczególnym rozmachem wielką zabawę w 1922 roku, połączoną z konkursem piękności dla dam, w którym nagrodami były: złoty zegarek z brylantami, złoty medalion oraz srebrna bransoletka; był także konkurs piękności dla mężczyzn. 29 czerwca tego samego roku podczas zabawy „Noc w Wenecji” w części koncertowej wystąpiły trzy orkiestry – wojskowa, teatralna i mandolinistów, dwa chóry i koło dramatyczne, co nie było końcem atrakcji, bowiem zapowiadano też „turniej zapaśniczy o nagro-

dy dla amatorów atletów pod kierunkiem wszechświatowej sławy atlety zapaśnika p. W. Pytłasińskiego, a także zabawę dziecięcą pn. „Święto naszych pociech”, wloty balonów, pochody, tańce, korowody, wspinałe iluminacje i wiele innych niespodzianek, zapewniając bufet w postaci mleczarni i restauracji”. Sporą niedogodnością dla wykonawców i widzów przez wiele lat były jednak brak zaplecza i odkryta widownia. Znakomitym więc pomysłem była przebudowa muszli koncertowej w 1925 roku, przekształcająca ją w teatr letni. Osiem lat później informowano w prasie, iż w parku Staszica „zadban o poprawienie komfortu odbioru produkcji teatralnych dla publiczności (...) i specjalne oszalowanie chronią publiczność przed ewentualnym chłodem i niepogodą”.

Czasy świetności sceny zaczęły jednak odchodzić w zapomnienie i kiedy magistrat w 1939 roku przyznał Zrzeszeniu Artystów Łódzkich subwencję w kwocie 3 tys. w celu uruchomienia teatru letniego, z dotacji tej nie skorzystano, przewidując, że remont będzie kosztował nawet 16 tysięcy złotych, zwłaszcza „że po zniesieniu ogrodzeń dookoła parku trzeba by było zbudować specjalne oparkowanie budynku teatralnego”.

Dziś w parku nie ma śladu po muszli koncertowej, przez dziesiątki lat ważne miejsca rozrywki łodzian, na szczęście pozostały nieliczne dowody tej działalności w prasie, na fotografiach, na filmie i w przekazach.

Bożena Pellowska-Chudobińska
fot. Archiwum Państwowe w Łodzi

Marketing w starym kinie

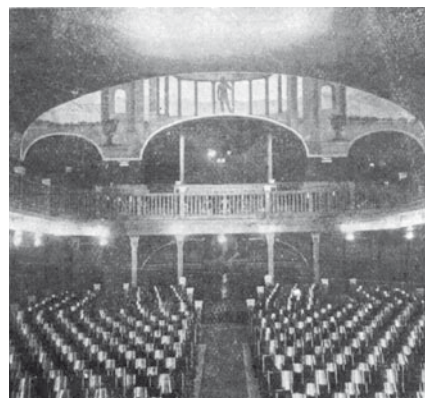
Przed stu laty film przyciągał do sal kinowych tłumy, złaknione możliwości przyglądania się światu na ekranie. Widzowie chłonęli nieprawdopodobne historie, podziwiali gwiazdy o zniewalającym spojrzeniu, wydające się być istotami z innego świata. Kinematografia, tak jak inne przedsięwzięcia gospodarcze, rządziła się jednak prawami bardziej przyziemnymi, regulowanymi podażą i popytem...



Kino Wisła, ul. Tuwima 1/3 (ul. Przejazd 1)



Odeon, późniejsze kino Gdynia, ul. Tuwima 2



Kino „Casino”, ul. Piotrkowska 67

Wraz z upowszechnieniem się kinematografii, w grodzie nad Łódką rosła liczba kin, a co za tym idzie – konkurencja między ich właścicielami. Kinematografy dążyli więc do przyciągnięcia widzów wszystkimi sposobami, jakie znał ówczesny marketing, np. poprzez plakaty gwiazd, takich jak Pola Negri, Asta Nielsen, Mia Mara czy Jenny Porten. Na łamach prasy chwalono się ogrzewaną lub wentylowaną salą, dogodnym położeniem czy uatrakcyjnieniem projekcji występami, niewymienianych zwykle z nazwiska, „znanych warszawskich artystów”

lub akompaniamentem muzyków, którzy dorabiali w ten sposób pomiędzy próbnymi Łódzkiej Orkiestry Symfonicznej. Duże anonse prasowe podawały też długość taśmy filmowej i opisy najciekawszych i najbardziej sensacyjnych scen (np. „karłowata walka między balonem a aeroplanem”). Niekiedy podkreślano, że część z wpływów z biletów zasilą kasę jakiejś organizacji dobroczynnej. Zabiegi marketingowe przynosiły efekty nawet w trudnych czasach I wojny światowej, co ze zgorznięciem odnotował w styczniu 1915 roku, a więc krótko po tragicznej w skutkach dla miasta operacji łódzkiej, jeden z miejscowych dziennikarzy: „Muzyka, gwarno, rojno i tłoczno, nic nie przypominia, że w pobliżu toczą się krwawe zapasy”. Miejscowym kinematografom nie zaszkodziły też zakazy, wprowadzone przez niemieckie władze okupacyjne, stosowania reklam świetlnych czy nakazy zamykania kin o wczesnej porze ze względu na konieczność oszczędzania prądu.

W grudniu 1915 roku właściciel kina „Luna” przy ul. Przejazd 1 (obecnie Tuwima) w walce o widza wykazał się niespotykaną pomysłowością. Nie podał tytułu filmu, bo... to właśnie widzowie mieli nadać tytuł wyświetlanemu dziełu. Każdy z przybyłych na

zagadkowy seans gości otrzymywał przy wejściu blankiet, na którym po obejrzeniu filmu miał wpisać propozycję tytułu, który najwierniej, jego zdaniem, oddawałby treść filmu, a także przykuł uwagę potencjalnych widzów. Na miłośników kinematografii czekały nagrody. Dla autorów tytułów, które zajęły trzy pierwsze miejsca, przewidziano nagrody: 100, 50 i 30 marek. Kolejnych dziesięciu miłośników dziesiątej muzy mogło liczyć na nagrody w postaci biletów do kinowej łoży, a dwadzieścia wyróżnionych tytułów miało przynieść ich autorom bilety w pierwszym rzędzie.

Co stanowiło treść tajemniczego filmu? Dziś trudno to stwierdzić. Niewątpliwie na ekranie można było obejrzeć historię miłości, która w typowy dla ówczesnego „wyciskacza łez” napotykała na swej drodze trudności i obfitowała w zwroty akcji. Pierwszą nagrodę nieznane bliżej jury przyznało zamieszkałej przy ul. Zawadzkiej (dziś Próchnika) Belli Goldiner. Miłośniczka kina po seansie zaproponowała, by film nosił tytuł „Miłość, podstęp i zemsta”. Druga nagroda przypadła niejakiemu W. Wedrychowskiemu za tytuł „Za swoje szczęście i życie kochanego”. Na podium znalazła się też propozycja Friedricha Paschke „Daremna ofiara z miłości”.

Opisywanemu dziełu kinematografii nie dane było zapewne, nieważne pod jakim tytułem, wejść do kanonu światowego kina. Po nim przyszły setki filmów równie sensacyjnych i... podobnych. Ciekawa była natomiast niewątpliwie strategia marketingowa.

Aneta Stawiszyńska

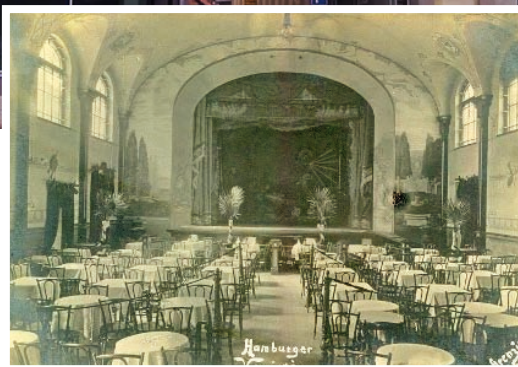
fot. arch. Muzeum Kinematografii w Łodzi



Życiorys pełen zagadek

150 lat temu w Karpinie pod Łodzią w rodzinie niepiśmiennych rolników z Karpina urodził się Karl Stephan (Karlis Stephans), ojciec kinematografii łotewskiej.

22 listopada 1863 r. w podłódzkim Bukowcu ks. Daniel Biederman, pabianicki pastor, ochrzcił urodzonego 28 października tegoż roku syna Jana (Johanna) i Juliany z domu Hamp, rolników z Karpina, nadając mu imię Karol. Akt podpisał tylko duchowny, ponieważ ani rodzice, ani chrzestni pisać nie umieli. Dokument kończy zdanie: „Opóźnione z powodu przeszkód domowych”. Niewielki wówczas Karpin, leżący między Bukowcem a Łaznowską Wolą, był, podobnie jak obie te wsie powstałe w pierwszych latach XIX w., zamieszany przez niemieckich chłopów. Najbliżej im było do kościoła ewangelickiego w Brzezinach lub w Łodzi. Czemu więc odwiedzał ich z posługą proboszcz pabianicki? Domyślać się można, że to niepokoje spowodowane powstaniem styczniowym zaburzyły rytm życia, a pełen odwagi cywilnej sędziwy ks. Biederman nazwał je enigmatycznie „przeszkodami domowymi”. Nie ma pewności, gdzie młody Stephan pobierał naukę. Prawdopodobnie ukończył gimnazjum męskie w Piotrkowie. W 1885 r. miejscowy „Tydzień” reklamował firmę szwalniczą K. Stephana, ale nie ma pewności, czy należała ona do naszego bohatera. W 1895 r. Stephan ożenił się z piotrkowianką Julią Schroeder. W tym samym roku małżonkowie wraz z młodszym bratem Karola, Gotfrydem, przenieśli się do Lipawy. To należąca niegdyś do Rzeczypospolitej miasto, na przełomie XIX i XX w. rozwijało się bardzo dynamicznie, stając się największym portem bałtyckim Rosji. Była to zarazem największa baza rosyjskiej floty wojennej nad Morzem Bałtyckim. To z Lipawy w 1904 r. wypłynęła armada, którą niemal całkowicie zatopili Japończycy w słynnej bitwie morskiej pod Cuszim. Miasto rozwijało się planowo po obu stronach uchodzącej do Bałtyku rzeki. Północna strona miała charakter przemysłowy, natomiast



Wnętrze kina Palass

Kino Palass – widok obecny

południowa zagospodarowywana była jako miasto ogród. Zakazano np. budowy wysokich budynków, drewnianych parkanów, uprawy warzyw w ogrodach. Lipawa stała się popularnym uzdrowiskiem nadmorskim, co pociągało z kolei rozbudowę infrastruktury służącej wypoczynkowi. Zbudowano wiele eleganckich hoteli, a gościom oferowano różne formy rozrywki. W 1898 r. w hotelu „Europa” odbył się pierwszy w Lipawie pokaz filmowy. W pierwszym dziesięcioleciu XX w. film był jeszcze ogromną atrakcją, a jednocześnie coraz większą konkurencją dla teatrów i teatrzyków, których poziom artystyczny pozostawiał wiele do życzenia. Organizowane wówczas projekcje filmowe traktowano jako antrakty podczas przedstawień teatralnych, koncertów, programów cyrkowych. I w tej właśnie roli, organizatora pokazów filmowych w wynajmowanych salach, występował w 1900 r. Karl Stephan. Był członkiem lipawskiej gildii kupieckiej, przez pewien czas piastował funkcję starszego, co świadczy pośrednio o jego możliwości i przynależności do elity miasta. Wieloletnie starania Stephana o budowę dużego kinoteatru w „ogrodowej” części miasta uwieńczone zostały sukcesem.

W 1912 r. otwarto kino Palass, którego nazwa, pochodząca od francuskiego „Palace”, symbolizować miała luksus. Istotnie, aż do II wojny światowej kino to uchodziło za najbardziej eleganckie w Lipawie. Wnętrzu nadano bogaty wystrój. Ściany i skle-

ponu, miejsca spotkań towarzyskich. Karl Stephan był formalnie dzierżawcą kinoteatru, ale także dyrektorem artystycznym i producentem filmowym. To z jego inicjatywy pierwszy łotewski kinooperator Edward Tise nakręcił film, którego projekcja uświetniła sylwester 1913 r. Na ekranie kina Palass mogli się zobaczyć najznamienitsi mieszkańcy Lipawy, wcześniej filmowani i imiennie zaproszeni na pokaz. Wydarzenie poprzedzone było dwutygodniową kampanią reklamową.

Skutki pierwszej wojny światowej i rewolucji bolszewickiej kazały zrezygnować z luksusu. Elity opuściły Lipawę. Nowa władza ceniła jednak film jako narzędzie propagandy. Kino Palass przetrwało, choć jego elegancki charakter został zredukowany. W trosce o rentowność kino było często wynajmowane. W latach 30. XX wieku występowało w nim m.in. Varietes Hamburg, jak zaświadcza jedna z niewielu zachowanych fotografii.

Owdowiały w 1920 r. Karl Stephan ożenił się powtórnie. W marcu 1941 wraz z żoną i bratem przyjechał do Łodzi, podobnie jak wielu innych Niemców bałtyckich. Dalsze losy K. Stephana i jego najbliższych pozostają nieznane. Nie ma jego nazwiska w żadnej kartotece ofiar wojny, ani wśród zaginionych, ani przesiedlanych. Młynom historii nie udało się jednak zetrzeć śladów jego dokonań.

dr Krzysztof Woźniak, Instytut Historii UŁ

Staw z duszą

Opowieść ta zapożyczona została z książki wydanej w latach dwudziestych XVIII wieku. Zawiera ona 288 stron, posiada formę przewodnika i wyszła spod pióra Marcina Kałowskiego, sprawującego funkcję gwardiana klasztoru łagiewnickiego. Łódź liczyła wtedy około 200 mieszkańców i była wsią położoną w pobliżu bardziej znanych Łagiewnik.



Wyjaśnienie sławy, jaką cieszyło się to miejsce w dawnej Rzeczypospolitej, odnaleźć można w narracji ojca gwardiana. Wszystko zaczyna się w miejscu, gdzie dziś znajduje się pałac Heinzlów, a niegdyś stał drewniany dwór, własność Samuela z Żelaznej Żeleskiego. W posiadanie dworu i Łagiewnik, Skotnik oraz Modrzewia wszedł Samuel po poślubieniu Zuzanny Beldowskiej, wywianowanej tymi dobrami przez ojca, podsędkę łęczyckiego Jana Beldowskiego. „Roku tedy Pańskiego 1669 jegomość pan Samuel z Żelaznej Żeleski, relacjonuje Marcin Kałowski, został dzieźcem i panem wsi tej Łagiewniki, nie mógł jednak mieć spokojnej rezydencji we dworze, bo duch jakiś w stołowej izbie przeszkadzał i nikt tam podczas wieczora usiedzieć nie mógł”. Nic dziwnego, że pewnego dnia zdecydowano się natręta pozbyć i odwołano się w tym celu do starodawnego obyczaju „bożego obiadu”.

Żeleski sprosił na obiad odpowiednich gości, a po posiłku zwrócił się do nich z prośbą o odprawienie egzorcyzmów. Zadaną tego podjął się bliżej nieokreślony w narracji Kałowskiego zakonnik z Lutomska lub Brzezina. Ojcu reformacie duch wyjawiał, kim jest i podał przyczynę swojego kłopotliwego zachowania. Okazało się, że wieczorami w stołowej izbie harcuje sam śp. Jan Beldowski, a dokładniej jego skazana na pobyt w pobliskim stawie dusza. Wyrok tam ją umieszczający nie zapadł bezpodstawnie, bo za życia podsędek łęczycki dopuścił się godnego takiej kary wykroczenia. Miało ono miejsce podczas odłowu karpia, kiedy to przyłapano jednego z chłopów na kradzieży ryby. Gdy doniesiono o tym Beldowskiemu, bez wahania nakazał wymierzyć poddanemu chłostę, a ten po niej poważnie podupał na zdrowiu

i niebawem zmarł. Kiedy do świadomości podsędkę łęczyckiego dotarła niewspółmierność winy z efektem wymierzonej kary, odkrył, jak poważnie obciążył swoją osobę. Był winien śmierci człowieka i zdał sobie sprawę, że w swoim czasie za nią odpowie. Kierowany skrucą, zwrócił się do umierającego z prośbą o wybaczenie, a gdy ten zmarł, otoczył opieką osieroczoną przez niego rodzinę. Na niewiele się to zdało, bo wyrok już zapadł i gdy z kolei on pożegnał się z życiem, jego dusza trafiła do stawu, służącego za czyściec. Tego samego, z którego pochodziła skradziona ryba. Tak przynajmniej ujął to ojciec gwardian klasztoru łagiewnickiego. Pobyt duszy Jana Beldowskiego w stawie nie był bezterminowy i nie miała ona tam przebywać na wieki. Wydobyć ją i odesłać na właściwe miejsce wymagało jednak spełnienia konkretnego warunku. Było nim wystawienie kaplicy pod wezwaniem św. Antoniego i odprawienie w niej mszy.

Gdy wieść o wyznaniu poczynionym przez ducha rozeszła się, nie wszyscy w nią uwierzyli. Znaleźli się nawet sceptycy, dopatrujący się jakiejś diabelskiej sztuczki, mającej na celu omamienie obecnych przy egzorcyzmach osób. Czy obdarzył ją zaufaniem sam Żeleski, którego sumptem miały zostać zrealizowane wynikające z tego wyznania postulaty? Pytanie to pozostanie bez odpowiedzi, gdyż o. Kałowski jego opinii na ten temat nie przytacza. Wiemy jednak, że realizacja żądań duszy teścia odsunięta została na plan dalszy. Zwłokę spowodował brak odpowiednich funduszy i gdyby nie kolejne zdarzenia, duch nadal gościłby nocami w łagiewnickim dworze. Stało się jednak inaczej dzięki interwencji samego św. Antoniego, z którym widać pan Żeleski dysputy o finansach wieść nie

chciał. Wyzначzył więc pod wystawienie żadanego obiektu wzgórze, nazywane wygładnicą i „cugłami drzewo wozić na kaplicę nakazał”. Pochodzący z 1675 lub 1676 roku pierwotny obiekt zastąpiono później rozbudowanym w czasach o. Kałowskiego barokowym kościołem. Przenosząc wcześniej „na to miejsce, kędy teraz stoi” drewnianą kapliczkę. To w niej podczas pewnej mszy małżonka Żeleskiego ujrzała „cień jakiś ku sobie idący i usłyszała głos: Bóg zapłać, córko, już wam więcej przeszkadzać nie będę”. Co było równoznaczne z uwolnieniem duszy pana Beldowskiego z czyścicowej kondycji w stawie. „Informacja o początkach i dalszym progresie cudownego miejsca łagiewnickiego przez Antoniego św. Padewskiego z nieba sobie obranego i naznaczonego na pociechę ludzi rozlicznymi niemocami trapiących, którzy tu pomocy doznają wiernie zebrana...” o. Kałowskiego przy odnoszeniu się w zasadniczym nurcie do miejsca, stanowiącego w owym czasie cel licznych pielgrzymek, zawiera także szereg pobocznych wzmianek. Takich jak chociażby komunikat o ekonomicznych podstawach bytu łagiewnickich włości, z których dochody uzupełniano hodowlą karpia. Ze względu na ich smak, ryby te były popularne w okolicy i nawet podczas trybunałów z samego Piotrkowa po nie przyjeżdżano. Dzisiaj w miejscu z opowieści o. Kałowskiego istnieje kilka stawów. Kluczowy powinien znajdować się najbliżej pałacu Heinzla. Powinien, jeżeli nie został zlikwidowany lub przesunięty w trakcie niwelacji terenu pod ten obiekt. Czytelników mogących to wyjaśnić prosilibym o kontakt z redakcją.

Włodzimierz Wrzesiński
fot. Paweł Wojtyczka CF PTTK

Cerkiewnym szlakiem

Pierwsi wyznawcy prawosławia w naszym regionie pojawili się w połowie XVIII stulecia. Była to grupa greckich kupców, uciekających przed prześladowaniami religijnymi ze strony muzułmańskich Turków. Grecy macedońscy osiedlili się za zgodą króla Stanisława Augusta Poniatowskiego w kilku miastach w Polsce, w tym w Piotrkowie Trybunalskim.



Polski władca zezwolił im na praktykowanie swojego wyznania i urządzenie kaplic w prywatnych domach. Pierwsza kaplica powstała w Piotrkowie przy obecnym placu Stefana Czarnieckiego 10 (nie zachowała się). Kolejne rodziny prawosławne przybyły z Rosji na początku XIX stulecia, kiedy większa część ziem obecnego województwa łódzkiego znalazła się w Królestwie Polskim, stanowiącym integralną część imperium rosyjskiego. Byli to urzędnicy carscy, nauczyciele i artyści. Ostatnia, najliczniejsza grupa, którą tworzyły wojsko i policja carska, przybyła w ramach antypolskiej i rusyfikacyjnej polityki, podjętej przez zaborcę po powstaniu styczniowym 1863 roku. Prawosławni Rosjanie osiedlili się w głównych miastach regionu, gdzie zbudowali pełne przepychu i bogactwa cerkwie. Realizację tych inwestycji ułatwiało ustawodawstwo carskie, między innymi ukaz z 11/23 lipca 1875 roku o budowie cerkwi prawosławnych w Królestwie Polskim oraz rozporządzenie z lutego 1877 roku o zasadach budowy obiektów cerkiewnych i cmentarzy dla prawosławnych.

Ważna dla szerzenia prawosławia była także decyzja rosyjskiego ministerstwa spraw wewnętrznych o utworzeniu chełmsko-warszawskiej archidiecezji prawosławnej. Zgodnie z nakazem cara, cerkwie zaczęto budować w reprezentacyjnych miejscach w centrach miast. Oddzielne świątynie budowano dla wojska. Cerkiew była miejscem modlitwy wszystkich wyznawców prawosławia, bez względu na narodowość. W 1836 roku car Mikołaj I podporządkował Cerkwi rosyjskiej wszystkie odłamy prawosławia na terenie imperium. W ten sposób wszyscy prawosławni, mieszkający na ziemiach polskich, zostali poddani przymusowej rusyfikacji wyznaniowej, w tym od dawna spoloni-

zowani macedońscy piotrkowianie. Oni to wzniesli najstarszą zachowaną w regionie cerkiew pod wezwaniem Wszystkich Świętych. Świątynia powstała w latach 1846-1848. Był to pierwotnie niewielki obiekt w stylu bizantyńskim na planie krzyża greckiego. Po dwudziestu latach cerkiew powiększono, dobudowując między innymi nawę z wieżą. Piękna, także bizantyńska w formie, cerkiew pod wezwaniem św. Aleksandra Newskiego powstała w latach 1880-1884 w Łodzi. Warto dodać, że komitet budowy tej cerkwi tworzyli łódzcy fabrykanci różnych wyznań: Ludwik Grohman i Edward Herbst (protestanci), Izrael Poznański (żyd), Juliusz Heinzel (katolik).

Powstanie świątyń prawosławnych w Łodzi jest dowodem na współdziałanie na rzecz miasta przedstawicieli wielonarodowej i wielowyznaniowej łódzkiej burżuazji przemysłowej. Zjawisko to określane jest mianem „fenomenu Łodzi wielokulturowej”. W Łodzi prawosławni zbudowali także w 1898 roku cerkiew św. Olgi dla dzieci z sąsiedniej szkoły i sierocińca, cerkiew cmentarną Zaśnięcia Przenajświętszej Bogurodzicy na Dołach i kaplicę cmentarną pw. Zmartwychwstania Pańskiego na Cmentarzu Starym przy ul. Ogrodowej. Cerkiew św. Olgi posiada unikatowe freski typu dywanowego, namalowane na ścianach teksty prawosławnego wyznania wiary oraz 10 przykazań. Były one swoistą „ściągą” dla dzieci, które musiały znać treść tych modlitw podczas liturgii. Ostatnia łódzka cerkiew z lat 1894-1896 to obecny kościół garnizonowy pw. św. Jerzego, dawniej św. Aleksego. Cerkiew ta pełniła podwójną funkcję. W niedzielę i święta odprawiano tam nabożeństwa dla wojska carskiego, w tygodniu była miejscem ujeżdżania koni.

Niewielkie cerkwie zachowały się w Chróścieńcu koło Bolesławca i w Uniejo-

wie. Były jednocześnie kaplicami grobowymi. Pierwszą pw. św. Jerzego Zwycięcy wzniesli małżonkowie Tatiana i Jan Łopuchinowie, drugą właściciel dóbr uniejowskich generał Aleksander Toll. Dawna cerkiew Narodzenia Pańskiego w Skierniewicach jest dzisiaj kościołem rzymskokatolickim pw. Wniebowzięcia NMP, a w dwóch cerkwiach wieluńskich (po przebudowach) urządzono bibliotekę i dom kultury. Niestety, czas nie oszczędził innych prawosławnych budowli sakralnych w regionie. Większość z nich decyzją polskich władz została rozebrana w dwudziestoleciu międzywojennym. Należały do nich cerkwie: Narodzenia MNP w Łasku, św. Mikołaja Cudotwórcy w Łęczycy, św. Włodzimierza w Opocznie, św. Mikołaja Cudotwórcy w Radomsku, Świętej Trójcy w Rawie Mazowieckiej, św. Serafina w Sieradzu, św. Aleksego Metropolity Moskiewskiego w Skierniewicach, św. Mikołaja Cudotwórcy w Tomaszowie Mazowieckim oraz niewielka cerkiew św. Wiery w Kamieńsku. Świątynie prawosławne były także w Łowiczu (wojskowa i cywilna), Piotrkowie (św. Mikołaja – wojskowa i św. Jana Rybskiego szkolna), Radomsku (wojskowa) i Raduczu koło Skierniewic (wojskowa).

Obecnie czynne cerkwie znajdują się jedynie w Łodzi i w Piotrkowie Trybunalskim. Stanowią miejsce modlitwy przede wszystkim dla polskich prawosławnych mieszkańców naszego regionu, w dużej mierze potomków przybyszów z Rosji i z krajów wschodnich, którzy, stając się Polakami poprzez przyjęcie polskich nazwisk, obywatelstwa i zwyczajów, zachowali równocześnie prawosławne wyznanie i obrządek wschodni w liturgii.

Piotr Machlański

Do Rio pod okiem męża

Miesiąc temu na łódzkiej pływalni przy ul. Styrskiej Aleksandra Urbańczyk-Olejarczyk z AZS UŁ PŁ rozgrzewała się przed kolejnym startem i kolejnym zwycięstwem. Na zapleczu, za ławkami dla trenerów i zawodników, niepostrzeżenie podeszła do niej młoda pływaczka z Wrocławia. Nie śmiała przeszkadzać najlepszej polskiej pływaczce, ale poprosiła koleżankę, żeby zrobiła jej zdjęcie z mistrzynią.

W 2003 roku w Barcelonie niespełna 16-letnia wówczas Ola Urbańczyk startowała w mistrzostwach świata seniorów. Przed rozpoczęciem rozgrzewki stanęła obok Aleksandra Popowa, legendarnego cara pływania, zakładającego właśnie okulary przed skokiem do wody, a trener Mariusz Wędrychowicz dyskretnie pstryknął jej pamiątkową fotkę.

W tym roku minęło 10 lat od debiutu Aleksandry Urbańczyk w światowej elicie pływaków i łodzianka nie tylko wciąż się w niej utrzymuje, ale nadal pnie się coraz wyżej. W tym roku pobiła aż 7 rekordów Polski! Na europejskiej liście rankingowej na krótkiej pływalni w konkurencji 50 m stylem dowolnym zajmuje pierwsze miejsce. W trzech innych – 50 m dowolnym i motylkowym oraz 100 m zmiennym – też jest wysoko, pozostając jedyną Polką w pierwszych dziesiątkach. Po zakończeniu kariery przez mistrzynię olimpijską Otylię Jędrzejczak liderką reprezentacji Polski jest Aleksandra Urbańczyk-Olejarczyk. W kraju nie ma konkurentek. W Grand Prix i mistrzostwach kraju wygrywa łatwo wszystkie wyścigi, w których startuje.

Wychowanka MKS Trójka Łódź stała się już ikoną sportu w Łódzkiem. Jej kariera nie ma precedensu. W 2004 roku w Wiedniu, jako pierwsza pływaczka z naszego regionu w historii w indywidualnych dyscyplinach sportowych została mistrzynią Europy. W 2012 również jako pierwsza zawodniczka z województwa w sportach indywidualnych zdobyła medal mistrzostw świata (brąz na 50 m grzbietowym w Stambule). W jej kolekcji jest 6 medali mistrzostw Europy. W trzech konkurencjach na krótkim basenie i w dwóch na długim jest rekordzistką Polski senierek. Nadal niepobite są jej rekordy z czasów juniorskich. W latach 2003 i 2004 była laureatką plebiscytu „Dziennika Łódzkiego” na sportowca roku w regionie. Od 2002 jest zawsze w plebiscytowej czołówce. Imponujące, że Aleksandra Urbańczyk-Olejarczyk wciąż znajduje motywację, pracuje intensywnie i robi postępy.

– Pływanie, trening, rywalizacja, specyficzny rytm życia sportowca wyczynowego wciąż sprawiają mi przyjemność – mówi Aleksandra Urbańczyk-Olejarczyk. – Absolutnie nie czuję się wypalona psychicznie, znużona sportem.



Aleksandra Urbańczyk-Olejarczyk z mężem Bartoszem

Kariery pływackie rzadko trwają tak długo na poziomie międzynarodowym, a przecież zawodniczka AZS UŁ PŁ ma dopiero 26 lat. Ten sezon jest najlepszy w jej karierze. Nigdy nie pływała tak szybko. Miniony sezon letni był wyjątkowo trudny, bo zaraz po mistrzostwach świata na długim basenie (jak 10 lat temu, znów w Barcelonie) Ola startowała w Pucharze Świata na krótkich pływalniach w Eindhoven i Berlinie. Na odpoczynek zostały ledwie dwa tygodnie i już we wrześniu rozpoczęła przygotowania do sezonu zimowego.

– Myślę, że najlepsze wciąż jeszcze przede mną – mówi Aleksandra Urbańczyk-Olejarczyk. – Na razie nie wyobrażam sobie życia bez pływania, więc podejmuję nowe wyzwania.

Największym jest start w igrzyskach olimpijskich w Rio de Janeiro 2016. Łódzka pływaczka wszech czasów startowała 7 razy w mistrzostwach świata, 12 razy w mistrzostwach Europy, ale trzy próby zakwalifikowania się na olimpiadę nie powiodły się. Najmniej zabrakło Aleksan-

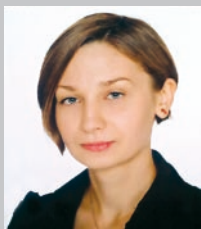
drze przed Londynem 2012, bowiem dwukrotnie 0,03 s, a raz 0,04!

– Wierzmy, że tym razem się uda – mówi Bartosz Olejarczyk, niegdyś kolega pływaczki z MKS Trójka, od 2009 jej trener, a od 2011 mąż. – Pracujemy planowo, program, który opracowaliśmy, na razie daje dobre efekty, sprawdza się. Widzę spore rezerwy u Oli. Można jeszcze trochę poprawić w technice, od niedawna pracujemy systematycznie nad siłą, więc efekty powinny dopiero przyjść.

Ola i Bartek to obecnie najbardziej znane polskie małżeństwo sportowe. Jest wiele przykładów, że układ mąż-trener i żona-zawodniczka przynosi dobre efekty, ale też czasem nie sprawdza się. Wydaje się, że małżeństwo Olejarczyków potrafiło wypracować właściwe relacje i skutecznie oddzielić sferę pracy treningowej od życia małżeńskiego. Tu także tkwi źródło ostatnich sukcesów i wiary, że wspólnie dopłyną do Rio de Janeiro.

Marek Kondraciuk „Dziennik Łódzki”
fot. Grzegorz Gałasiński

Radni IV kadencji Sejmiku Województwa Łódzkiego



Sylwia A. Adamczewska
klub radnych PO



Artur J. Bagiński
klub radnych PSL



Andrzej Barański
klub radnych SLD



Marcin A. Bugajski
klub radnych PO



Andrzej F. Chowis
klub radnych PSL



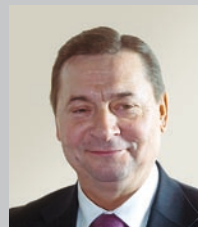
Włodzimierz Fisiak
klub radnych PO



Radosław W. Gajda
klub radnych PiS



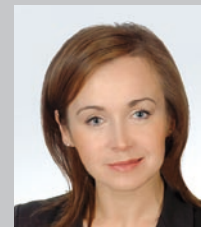
Wiesław Garstka
klub radnych SLD



Świętosław S. Golek
klub radnych PO



Andrzej R. Górczyński
klub radnych PSL



Anna M. Grabek
klub radnych PiS



Piotr Grabowski
klub radnych PiS



Agata Grzeszczyk
klub radnych PO



Jakub Jędrzejczak
klub radnych PO



Danuta Kałuzińska
klub radnych SLD



Anna B. Kamińska
radna niezrzeszona



Monika A. Kilar-Błaszczuk
klub radnych PiS



Dariusz Klimczak
klub radnych PSL



Iwona E. Koperska
klub radnych PiS



Ewa Kralkowska
klub radnych SLD



Cezary J. Krawczyk
klub radnych PO



Włodzimierz S. Kula
klub radnych PO



Marek M. Mazur
klub radnych PSL



Elżbieta R. Nawrocka
klub radnych PSL



Irena M. Nowacka
klub radnych SLD



Anna B. Rabiega
klub radnych PO



Ilona M. Rafalska
klub radnych PO



Halina B. Rosiak
klub radnych PiS



Dorota H. Ryl
klub radnych PO



Wiesław W. Stasiak
klub radnych PSL



Witold Stępień
klub radnych PO



Jolanta Szymańska
klub radnych PO



Mieczysław Teodorczyk
klub radnych SLD



Witold J. Witczak
klub radnych PiS



Marek K. Włóka
klub radnych PiS



Bożena Ziemienczuk
klub radnych PO

Sentymentalna podróż

Organizowany przez Europejskie Centrum Kultury Chrześcijańskiej LOGOS doroczny Festiwal Kultury Chrześcijańskiej obejmuje wydarzenia z dziedziny kultury i sztuki w wielu jej przejawach – zachęca czytelników „Ziemi Łódzkiej” do odwiedzenia ekspozycji „Opus sacrum. Opus profanum” ksiądz Waldemar Sondka, duszpasterz środowisk twórczych archidiecezji łódzkiej i dyrektor festiwalu. – Wśród nich są także sztuki plastyczne. Stało się już tradycją, że kolejne edycje rozpoczynają się wernisażami wystaw malarstwa lub grafiki. W poprzednich latach mieliśmy możliwość oglądać w Łodzi osiemnastowieczne miedzioryty z Urbino, prawosławne ikony z Supraśla, obrazy Jerzego Dudy Gracza, Fryderyka Pautscha, Kiejstuta Bereźnickiego, grafiki Tadeusza Siary. Tegoroczny, XVII Festiwal Kultury Chrześcijańskiej rozpoczął się mocnym akcentem – wernisażem wystawy obrazów najwybitniejszych polskich artystów z imponującej kolekcji Lwowskiej Narodowej Galerii Sztuki,

batalistyczne Józefa Brandta, Artura Grottgera, Juliusza i Wojciecha Kossaków, Januarego Suchodolskiego; symboliczno-religijne kompozycje, często na granicy tytułowego sacrum i profanum, Jacka Malczewskiego, Kazimierza Sichulskiego, Witolda Pruszkowskiego czy mistrza europejskiego akademizmu Henryka Siemiradzkiego, wizje historyczne wykreowane przez Aleksandra Lessera, Rafała Hadziewiczza czy mistrza historyzmu Jana Matejkę, sceny rodzajowe Wincentego Wodzinowskiego, Seweryna Bieszczada, Józefa Mehoffera, w końcu obrazy o tematyce religijnej, poczynając od „Pokłonu trzech króli”, XVIII-wiecznego płótna Szymona Czechowicza, po pełną ekspresji i wizyjności kompozycję Piotra Stachiewicza „Odpuść nam nasze winy” z 1900 roku, składają się na obraz polskiej sztuki od baroku po koloryzm. Obraz oczywiście niepełny, ale przybliżający współczesnemu Polakowi gusta i zainteresowania przedwojennej inteligencji Lwowa i okolic, gdyż to na bazie tamtej-



„Chrystus i Samarytanka”, olej na tekturze z 1912 roku Jacka Malczewskiego
fot.: Ilya Lewin, z materiałów prasowych Europejskiego Centrum Kultury LOGOS w Łodzi.
Zdjęcia pochodzą ze zbiorów Lwowskiej Narodowej Galerii Sztuki im. B.G. Woźnickiego.

w zbiorach której znajduje się obecnie największa i najcenniejsza kolekcja polskiego malarstwa poza granicami kraju. Sprowadzone do Łodzi dzieła powstawały od połowy XVIII wieku do końca lat 20. XX wieku. Różnią je stylistyka i tematyka, łączą nastrój i aranżacja wystawy, przenoszące widza w sentymentalną podróż, budzącą patriotyczne emocje i zapewniającą przeżycia estetyczne na najwyższym poziomie.

Wspomniana aranżacja polega na zakomponowaniu 58 przywiezionych ze Lwowa obrazów, w większości wielkoformatowych, w postindustrialnej przestrzeni XIX-wiecznej Białej Fabryki Ludwika Geyera, obecnie siedziby Centralnego Muzeum Włókiennictwa w Łodzi. Umieszczone w ciemnych i niskich wnętrzach pejzaże Canaletta, Władysława Ślewińskiego, Jana Stanisławskiego, Stanisława Kamockiego, Zygmunta Waliszewskiego, portrety pędzla Olgi Boznańskiej, Józefa Męciny-Krzesza, Fryderyka Pautscha, sceny

szczych kolekcji prywatnych, darowanych i skupowanych, kształtował się profil zbiorów Lwowskiej Galerii, oficjalnie funkcjonującej od 1907 roku. Dziś lwowski zbiór liczy 10 tysięcy pozycji, a dział malarstwa polskiego, obejmujący ponad 2500 płócien, to chluba i duma tej placówki. Cieszy zatem fakt, że w ostatnim okresie mamy okazję do oglądania malarskich arcydzieł ze Lwowa także w Polsce: w wakacje 125 prac pokazywała Państwowa Galeria Sztuki w Sopocie, od 4 listopada 58 obrazów (w tym 10 po raz pierwszy po 1945 roku w Polsce) gości Łódź dzięki Festiwalowi Kultury Chrześcijańskiej. To piękny prezent na gwiazdkę dla łódzian, spragnionych sztuki rzetelnej warsztatowo, tematycznie nawiązującej do najlepszych narodowych tradycji. Wystawa „Opus sacrum. Opus profanum” potrwa bowiem do 12 stycznia 2014 roku. Obejrzyjmy ją koniecznie.

Monika Nowakowska