



PODRÓŻ

Z PKP INTERCITY – NARODOWYM PRZEWOŹNIKIEM KOLEJOWYM

nr 54 / grudzień 2023

intercity.pl/wpodroz

ISSN 2544-1019

W D O B R Y M
N A S T R O J U

Święta to czas, w którym udajemy się do bliskich i przyjaciół, by wspólnie przeżywać Boże Narodzenie i wspominać tych, którzy już nie zasiądą z nami do wigilijnej uczy. Pokonujemy wiele kilometrów, by być razem z tymi, których kochamy, i pokazać im, jacy są dla nas ważni i drodzy.

Życzymy, by tegoroczne święta były czasem pielęgnowania relacji ze sobą, z Bogiem i z drugim człowiekiem. Niech ten wyjątkowy czas wleje w serca radość, miłość, pokój i pozwoli na zebranie sił na rok, który przed nami.

BŁOGOSŁAWIONYCH ŚWIĄT
NARODZENIA PAŃSKIEGO
I SZCZĘŚLIWEGO 2024 ROKU
ŻYCZY PKP INTERCITY



Drodzy Czytelnicy,

są takie podróże, na które czekamy z niecierpliwością. Wśród nich są z pewnością te w okresie Bożego Narodzenia, gdy wyruszamy do domu i bliskich. Jednak świąteczne wyprawy mogą mieć również inny wymiar. Prowadzić przez tradycje, świat wierzeń, symboli i obrzędów, które łączą się z narodzinami Chrystusa. Wiele z nich kultywujemy do dziś, choć nierzadko na przestrzeni lat się zmieniały. Inne zanikają lub już odeszły w przeszłość – tym bardziej warto przekazywać sobie pamięć o nich. Biletem do podróży w czasie będzie lektura naszego magazynu pokładowego. Znajdą w nim Państwo także podpowiedź, dokąd wybrać się, aby poczuć magiczną atmosferę, zdobyć piękne prezenty czy też spędzić niezapomnianą noc sylwestrową. Oczywiście nowoczesnymi i wygodnymi pociągami PKP Intercity, których w obowiązującym od grudnia nowym rocznym rozkładzie jazdy jest jeszcze więcej. Nie zabraknie pomysłów, jak choć na chwilę oderwać się od domowej krzątaniny lub podzielić się dobrem, wspierając akcje charytatywne. A gdy już w rodzinnym gronie będziemy przeżywać Boże Narodzenie, nie zapomnijmy o najcenniejszych podarunkach – są nimi poświęcony bliskim czas, uśmiech i szczerze rozmowy. Życzę, aby ten wyjątkowy okres był dla Państwa okazją do pielęgnowania relacji. Niech Nowonarodzony przyniesie pokój, miłość i dobro, a nadchodzący rok realizację marzeń i najśmielszych planów. Radosnych świąt, miłej lektury i wspaniałych podróży!

Marek Chraniuk
Prezes PKP Intercity SA



Magazyn pokładowy PKP Intercity

Wydawca, realizacja: Time4 sp. z o.o., ul. Browarowa 21, 43-100 Tychy, time4.pl

Redaktorka naczelna: Iwona Wójcik

Koordinacja projektu: Andrzej Skwarek, Adriana Łączyńska, Katarzyna Matusz (PKP Intercity)

Zespół redakcyjny: Agnieszka Gołąbek, Daria Weps, Aleksandra Cebula, Monika Midura, Kuba Kozal, Leszek Mielczarek

Projekt graficzny: Katarzyna Szawińska

Skład: Katarzyna Szawińska, Katarzyna Kwiatkowska

Kontakt: wpodroz@time4.pl

Spis treści

6

W tradycji

Zaklinacze czasu



W kuchni

12 Słodko, słono, pysznie



W regionach

20 Niezwykcyjne zwyczaje

W symbolach

26 A czemu...

W mieście

30 Gdańsk.
Królewskim krokiem

34 Katowice.
Odlatujemy!

38 Warszawa.
A to ciekawe!

42 Wrocław.
Czas wyznań

46 Świąteczny klimat,
że ho, ho!

W domu

50 Jak dobrze być razem...

W gestach

58 Odruch serca

W sylwestra

60 Noworoczne
pierwiastki zabawy

Strefa IC

64 Tańsze podróże
służbowe z Kartą
Intercity

66 Ruszamy w trasy

Święta w zabawie

70 Rodzina
w komplecie

Strefa IC

74 Nowości
w aplikacji
PKP Intercity



Zaklinacze czasu

Zwyczaj kolędowania jest bardzo stary. O tym, skąd się wziął, dlaczego był dla naszych przodków tak ważny i czy można jeszcze zobaczyć występy tradycyjnych kolędników, rozmawiamy z Dorotą Jasnowską, kuratorką wystawy „Zaklinacze czasu. Kolędniczy teatr obrzędowy” prezentowanej w Muzeum Etnograficznym – Oddziale Muzeum Narodowego we Wrocławiu.

rozmawiała: **Monika Midura**



*Maszkary kolędnicze z I poł. XX w.,
Dolny Śląsk, fot. E. Witecki, zbiory
Muzeum Etnograficznego we Wrocławiu.*

Czy wiemy, jak i kiedy narodził się zwyczaj kolędowania?

Kolędowanie odbywało się w ściśle określonym momencie roku obrzędowego. Był to okres przejścia ze starego roku w nowy, który jako czas graniczny budził niepokój. W tradycyjnej kulturze ludowej – zarówno w czasach chrześcijańskich, jak i przed – panowało przekonanie, że wszystko, co się dzieje, ma swoje źródło w obrzędach. Ludzie aktywnie dążyli więc do zapewnienia sobie pomyślności, m.in. właśnie przez kolędowanie. Pewne jego formy były praktykowane w kulturach rolniczych i pasterskich przez Słowian i Rumunów już wiele wieków temu. Wiązały się z magią wegetacyjną i rytuałami, których celem było zapewnienie urodzaju. Pierwsze wzmianki o kolędowaniu pochodzą z okresu między XIII a XV w. W zachowanych fragmentach listów papieża Innocentego III i Grzegorza IX z 1207 i 1230 r. czytamy słowa dezaprobaty głów Kościoła katolickiego dla przebiegania się, niecných zabaw, objadania się i pijaństwa w okresie Bożego Narodzenia. W tekście Michała z Janowca z 1490 r. natomiast pojawia się wzmianka o chodzeniu z „kobylicą po szkobylicy”, czyli z maską wyobrażającą konia, na terenie Wielkopolski. Zwyczaj kolędowania w formie zbliżonej do obecnej pojawił się dopiero w XVIII w.

Czyli kolędowanie jest dobrze znane również poza granicami Polski?

Takie specyficzne, zaklinające szczęśliwy los świąteczne odwiedziny są popularne na terenie niemal całej Europy. W Słowenii, Bawarii i Austrii mają miejsce parady *perchten*, czyli dobrych i złych stwórow, które od końca grudnia do początku stycznia wędrują po wioskach alpejskich landów i przeganiają zimowe duchy. Ich odwiedziny zwiastują szczęście i dobrobyt w nowym roku. Zawsze towarzyszy im sporo hałasu, muzyki, a niekiedy nawet pojawiają się spektakularne pokazy ognia. W Ukrainie popularnym zwyczajem kolędniczym jest wertep – nazwa ta wywodzi się z języka staro-cerkiewno-słowiańskiego i oznacza pieczęć, grotę, czyli miejsce, w którym zgodnie z wierzeniami prawosławnych narodził się Jezus. Podobne obrzędy mają miejsce w Bułgarii, Macedonii i wielu innych krajach Starego Kontynentu.



KOLĘDNICZY TEATR LUDOWY PRZEZ WIEKI PEŁNIŁ FUNKCJĘ POŚREDNIKA MIĘDZY ŻYCIEM CODZIENNYM A SFERĄ SACRUM.



Dorota Jasnowska, fot. W. Rogowicz, Muzeum Narodowe we Wrocławiu.

Najstarsza czynna grupa kolędnicza w Polsce to...?

Odpowiedź na to pytanie nie jest prosta, bo kolędowanie to tradycja, która w wielu regionach trwa od pokoleń. W niektórych, np. na Dolnym Śląsku, pojawiła się za sprawą grup osadniczych z różnych części Polski



*Gwiazdy kolędnicze,
fot. A. Podstawka, zbiory Muzeum
Etnograficznego we Wrocławiu.*



Grupa kolędnicza, okolice Wińska na Dolnym Śląsku, II poł. XX w., fot. A. Czyżowicz, zbiory Muzeum Etnograficznego we Wrocławiu.

„Żebyście byli zdrowi, weseli jak w niebie anieli przez ten cały rok, żeby wam się rodziła pszenica lepsza jak w tamten rok” – takie życzenia składane przez kolędników miały dla mieszkańców wsi moc magiczną. Były niczym zaklęcia, które mogły wpłynąć na losy gospodarstwa i domowników.

i terenów należących do niej przed II wojną światową. W niektórych miejscowościach Beskidu Śląskiego, a także Górnego Śląska – czyli tam, gdzie została zachowana pewna ciągłość tradycji – w adwencie odbywały się wyjątkowe występy grup kolędniczych znane jako mikołaje; w Łące koło Pszczyny ten zwyczaj praktykowany jest od ok. 400 lat. Prawie 100 lat mają brodacze ze Sławatycz, przekazywana z pokolenia na pokolenie tradycja kolędnicza Lubelszczyzny. Brodacze to kolędnicy, którzy w dniach poprzedzających koniec roku przebijają się w charakterystyczne stroje i przemierzają wieś. Nazwa ta wywodzi się od ich długich bród z lnianego włókna.

Ile znamy rodzajów grup kolędniczych w Polsce?

Bardzo wiele, bo widowiska kolędnicze przybierały na terenie kraju różnorodne formy. Kolędnicy

prezentowali się z charakterystycznymi maskarami, które przedstawiały postacie zwierząt, takich jak koza, turoń, kobyłka czy bocian. Chodzono też z gwiazdą lub miniaturą szopki. Znane były również pochody przebie-rańców o specyficznych nazwach, jak wspomniane mikołaje, ale też draby noworoczne, jukace, dziady, herody i widowiska w formie orszaku Trzech Króli czy tzw. wodzenia niedźwiedzia w ramach zapustów.

Czy chodzenie po kolędzie było domeną mieszkańców wsi?

Tak. Fundamentem tych obrzędów były magia wegetacyjna i głęboko zakorzenione wierzenia religijne. Tradycja rytualnego składania życzeń przez kolędników w okresie świąt Bożego Narodzenia, Nowego Roku i zapustów była szeroko praktykowana na wsiach jeszcze na początku XX w., a dzisiaj, niestety, powoli zanika.

Co sprawiało, że mieszkańcy wsi chętnie angażowali się w przygotowanie tych inscenizacji?

Kolędowanie było jednym z najbardziej wyczekiwanych wydarzeń w roku. Zgodnie z tradycją obecność kolęd-ników w domu postrzegano jako niezwykle dar, a same postaci utożsamiano z istotami duchowymi, mającymi związek ze sferą sacrum. Śpiewających pieśni religijne, odgrywających krótkie widowiska i składających życzenia przyjmowano chętnie w każdym domu. Jak trafnie zauważył Jan Adamowski, kolędowanie pełniło na wsi wiele funkcji: integracyjną, katechetyczno-religijną, wegetacyjno-przyrodniczą, agrarno-hodowlaną, zabezpieczającą, zalotno-matrymonialną, estetyczną, społeczno-charytatywną, pamiątkową i ludyczną¹.

Czy po kolędzie chodzili wyłącznie mężczyźni?

Kolędowanie to swoisty teatr ludowy, którego reżyse-rami, scenografami i aktorami byli przede wszystkim mężczyźni, w większości kawalerowie. Ci strażnicy dziedzictwa kulturowego mieli też zadanie przekazania tradycji kolejnym pokoleniom.

A jakie powinności mieli gospodarze, do których zawitała grupa kolędnicza?

Śpiewających pieśni religijne, odgrywających krótkie scenki i składających życzenia przyjmowano chętnie w każdym domu. Pominiecie gospodarstwa przez grupę kolędniczą było odbierane jako złowrogi znak. Ciepłe i serdeczne przyjęcie kolędników zacieśniało wspól-notowe więzi. W podziękowaniu za życzenia wręczano kolędnikom świąteczne specjalności albo niewielkie datki. Szczodre obdarowywanie grup stanowiło bardzo ważną część tego obrzędu.

Jakie instrumenty najczęściej towarzyszyły kolędnikom?

Kolędnicy często wędrowali z muzykantami grającymi na skrzypkach, akordeonie i innych znanych instrumen-tach, ale zdarzały się też nietypowe. Przykładem są tzw. diabelskie skrzypce – złożone z długiego pręta, na któ-rego szczycie znajduje się często głowa diabła. Wokół tego diabelskiego czubka przypięte są małe metalowe blaszki. Instrumentu tego używa się do wydobywania dźwięków poprzez stukanie nim o podłogę, wstrząsanie i uderzanie w blaszki za pomocą kijka. W rezultacie z tych skrzypiec wydobywa się brzęczenie, grzechotanie, dzwonienie i stukotanie, w rękach utalentowanego

¹ J. Adamowski, *Obrzędy kolędnicze południowego Podlasia – formy, typy, funkcje* [w:] *Tam na Podlasiu, cz. II: Tradycje podlaskiej obrzędowości*, red. J. Adamowski, M. Wójcicka, Lublin 2009, s. 123.

muzyka mogą więc one odgrywać rolę perkusji. Na Kaszubach używano tzw. burczybasu – instrumentu wykonanego z beczki pozbawionej dna, na której otwór naciągnięto zwierzęcą skórę i wewnątrz której przy-mocowane było końskie włosie. Charakterystyczny dla burczybasu włosowego dźwięk – pomruk o basowym brzmieniu – uzyskiwano poprzez odpowiednie pociąga-nie za włosie i polewanie wodą. Na Żywiecczyźnie nato-miast grano na heligonce, czyli niewielkim akordeonie.

Na strychu u dziadka znalazłam notesik z zapisanym odręcznie scenariuszem kolędy. Skąd brali się te teksty?

Kolędowanie to widowisko, które powtarzało się w danej wsi co roku w niezmiennym kształcie, zgodnie z ustalonymi przez tradycję rytuałami i kodami kulturowymi. Scenariusz każdego przedstawienia tworzyli jego uczestnicy i często był on przekazywany z ojca na syna, niczym rodzinne dziedzictwo.

Powiedzmy nieco więcej o kolędowaniu w różnych regionach Polski. Może Pani podać inne przykłady wyjątkowo ciekawych, barwnych i wciąż praktykowanych zwyczajów związanych z tym obrzędem?



Wodzenie niedźwiedzia, Daniec, okolice Opola, 1966, fot. J. Rakowski, zbiory Muzeum Śląska Opolskiego w Opolu.



Grupa kolędnicza z Dolnego Śląska, 1971, fot. E. Witecki, zbiory Muzeum Etnograficznego we Wrocławiu.

Kolędowanie dziadów noworocznych na Żywiecczyźnie, wodzenie niedźwiedzia na Śląsku Opolskim, kaszubska gwiazdka, dunajowanie na Lubelszczyźnie czy zwyczaj żegnania starego roku znany jako brodacze ze Sławatycz to niektóre z form kolędowania wpisanych na krajową listę niematerialnego dziedzictwa kulturowego UNESCO.



Maska mąduli z grupy dziadów noworocznych, wyk. Stanisław Kuchajda, Cięcina w pow. żywieckim, 1993, zbiory Muzeum Miejskiego w Żywcu.

Taka jest np. kaszubska gwiazdka – zwyczaj, według którego grupy kolędnicze odwiedzają domy w Wigilię. Zespoły gwiozdek składają się zwykle z 10-15 mężczyzn w wieku od 15 do 30 lat. Podczas odwiedzin śpiewają tradycyjne kaszubskie kolędy, przekazują życzenia i błogosławieństwa. Należy podkreślić, że uczestnicy gwiozdek muszą zrezygnować z udziału w wigilijnych wieczorach w rodzinnych domach. W powiecie biłgorajskim na Lubelszczyźnie natomiast do dziś praktykowane jest dunajowanie, które odbywa się drugiego dnia świąt Bożego Narodzenia. Biorą w nim udział chłopcy i młodzi kawalerowie, którzy odwiedzają domy i śpiewają specjalne pieśni skierowane do panien. Teksty te nawiązują do zamążpójścia, są dostosowane do wieku adresatek i mają pomóc w przyspieszeniu realizacji planów matrymonialnych. Kolędowanie dziadów noworocznych

na Żywiecczyźnie to z kolei tradycja, która zachowała się we wsiach położonych na południe i na zachód od Żywca, a także w samym Żywcu, szczególnie w dzielnicy Zabłocie. Odbywa się ono w ostatnim dniu starego i pierwszym dniu nowego roku. Grupy przebierańców ubranych w kolorowe i nieco dziwaczne stroje wędrują ulicami, zatrzymując się przed przechodniami, składają im życzenia i prezentują scenki.

Gdzie w Polsce na pewno zobaczymy tradycyjnych kolędników w akcji?

Przede wszystkim podczas festiwali i konkursów folklorystycznych. Zachęcam do odwiedzenia Żywca, gdzie od 1969 r. organizowany jest najstarszy i największy przegląd grup kolędniczych w Polsce – Żywieckie Gody. W Bukowinie Tatrzańskiej w ramach Góralskiego Karnawału odbywa się Ogólnopolski Konkurs Grup Kolędniczych. Ponadto w niektórych regionach kolędnicy odwiedzają jeszcze wiejskie domostwa, jednak jest to już rzadko spotykane. Obecnie coraz częściej kolędowanie przenosi się na scenę. To pozwala na nobilitację tradycji, przekazywanie jej dalej i tworzenie nowych interpretacji.



Maska obrzędowa – anioł, wyk. Jarosław Furgała, Polwica, 1977, fot. W. Rogowicz, zbiory Muzeum Etnograficznego we Wrocławiu.

Niedawno do kin trafiła nowa adaptacja „Chłopów” Władysława Reymonta. Wielką popularnością cieszy się książka „Chłopki. Opowieść o naszych babkach” Joanny Kuciel-Frydryszak. Nurt wiejski wydaje się być współcześnie na topie. Z czego to wynika?

Myślę, że moda na sięganie do chłopskich korzeni wiąże się z poszukiwaniem autentyczności, chęcią ucieczki od miejskiego hałasu, konsumpcjonizmu. Ludzie często

pragną i starają się wrócić do korzeni, czyli do prostszego życia. Wszyscy potrzebujemy też mieć poczucie spójności, zakorzenienia w jakiejś historii. Chcemy wiedzieć, że jesteśmy częścią większej narracji, znaleźć coś, co łączy nas z przeszłością. Dlatego nurt wiejski, a także zainteresowanie chłopskimi korzeniami i tradycjami były i są ciągle obecne w kulturze oraz w życiu społeczeństwa.

Dziękuję za rozmowę.

Dziady noworoczne podczas 44. Przeglądu Zespołów Kolędniczych i Obrzędowych Żywieckie Gody 2013, fot. W. Kasperek, zbiory prywatne.



Wystawę „Zaklinacze czasu. Kolędniczy teatr obrzędowy” można oglądać do 4 lutego 2024 r. Najstarszym prezentowanym na niej rekwizytem kolędniczym jest przywieziona z Tarnowicy Polnej (dziś Ukraina) niewielka przedwojenna szopka.

Więcej informacji o ekspozycji znajdziesz na stronie Muzeum Narodowego we Wrocławiu. Wystarczy kliknąć w kod QR lub go zeskanować.



Słodko, słono, pysznie

Wszystko powinno się zacząć kilka tygodni wcześniej, od nastawienia ciasta na staropolski piernik dojrzewający. Tydzień przed Wigilią trzeba przygotować zakwas na barszcz. A dzień przed pamiętać o namoczeniu grochu i grzybów.

W Wigilię od rana gotowanie, pieczenie i dekorowanie stołu. I już samo pytanie, czy może dałoby się jakoś inaczej, dla wielu brzmi kontrowersyjnie.

Tradycję trzeba pielęgnować.

autorka: **Iwona Wójcik**

Co jednak zrobić, kiedy na skrupulatne podtrzymywanie tradycji brakuje czasu? Albo jeśli połowa rodziny jest na diecie lub boryka się z alergiami pokarmowymi? A co z osobami na diecie wegańskiej? Jesteśmy zdania, że każdy może świętować po swojemu, ale by tradycji stało się zadość, zebraliśmy kuchenne inspiracje od specjalistek w swoim fachu. Każdy znajdzie tu dla siebie coś odpowiedniego. Oto nowe tradycyjne dania!

W WERSJI KETO

Te przepisy przygotowała Solvita Kalugina-Bulka, znana na Instagramie jako @ketobulka. Urodzona na Łotwie, kilkakrotnie w życiu zmieniała kraje zamieszkania. Od ponad 12 lat mieszka i pracuje w Wiedniu, gdzie angażuje się społecznie i charytatywnie w działalność wielu organizacji i stowarzyszeń. Po porzuceniu kariery w korporacji zrezygnowała również z niezdrowego trybu życia, odkryła dietę ketogeniczną i biohacking, schudła ponad 30 kg i odzyskała zdrowie, stając się ambasadorką zdrowego i zrównoważonego stylu życia, topową ketoinfluencerką w Polsce.



Fot. Solvita Kalugina-Bulka, Dawid Grzelak, Adobe Stock.



Ciasteczka orzeszki

To wspomnienie mojego dzieciństwa. Kruche, maślane, nadziane kremem kajmakowym. Piekło się je przed świętami Bożego Narodzenia. Gdy w sklepie mignęły mi małeńkie, orzeszkowe foremki, wiedziałam, że to czas na ketogeniczną wersję pysznego wypieku. I tak oto stworzyłam najlepsze nadzienie do orzeszków, o smaku wnętrza kinder bueno, można go użyć do ciast, batonów, deserów.

Składniki – ok. 50 szt.

Ciasteczka:

100 g mąki migdałowej
50 g mąki kokosowej
50 g masła
1 jajko
30 g erytrytolu lub ksylitolu
1 szczypta wanilii w proszku



Nadzienie:

100 g białej czekolady proteinowej bez cukru
120 ml ciepłej śmietanki
30 g mielonych orzechów laskowych
30 g kruszonych lub siekanych orzechów (migdałów, laskowych)

Z podanych składników zagnieć ciasto, wyklej nim foremki i piecz 6-7 min w 160 st. C (z termoobiegiem).

Czekoladę i śmietankę połącz w misce w kąpieli wodnej, wymieszaj. Dodaj orzechy. Wstaw do lodówki. Schłodzoną masą nadziewaj ciasteczka. Delektuj się smakiem.

Makowiec japoński

Wersja odchudzona z węglowodanów. Pełne smaku lekkie, wilgotne ciasto z dodatkiem jabłek i orzechów. Szybkie i łatwe w wykonaniu, idealne na świąteczny stół i nie tylko. Już nigdy nie zrobisz innego makowca.

Składniki – na standardową formę keksową

200 g mielonego niebieskiego maku
250 ml śmietanki lub mleka roślinnego
60 g erytrytolu lub ksylitolu
60 g masła
100 g rozdrobnionych orzechów włoskich lub innych
40 g mąki kokosowej
40 g mąki migdałowej
2 starte jabłka
3 jajka
1 szczypta wanilii w proszku
1 szczypta soli
1 łyżeczka proszku do pieczenia

Mak, śmietankę lub mleko, słodzik i masło podgrzej i chwilę gotuj, ciągle mieszając, na małym ogniu. Dodaj resztę składników, masę wlej do formy, włóż do piekarnika nagrzanego do 160 st. C (z termoobiegiem) na 40 min. Po wystudzeniu ciasto możesz polać rozpuszczoną czekoladą, obsypać erytrytolem w pudrze lub po prostu zjeść. Doskonałe! Pokroiłam na 10 kawałków.



Piernik doskonały

Bez cukru, bez glutenu, bez nastawiania ciasta miesiąc wcześniej, prosty i łatwy w wykonaniu, mieszany łyżką. Zdrowa wersja klasyki. Gwarantuję, że to nieprawdopodobnie błyskawiczne ciasto zachwyci każde podniebienie.

Składniki – na formę 30×20×5 cm

- 100 g mąki migdałowej
- 170 g mąki z orzechów włoskich lub innych (orzechy można zmielić samodzielnie)
- 150 g masła
- 5 jajek
- 1 czubata łyżeczka proszku do pieczenia
- przyprawa do piernika lub cynamon (według uznania)
- 2 łyżki kakao (opcjonalnie)
- 70 g słodzika (erytrytolu lub ksylitolu)

Dodatkowo:

dżem lub powidlą bez cukru do przełożenia

Wszystko mieszamy. Ciasto wlewamy do formy. Pieczemy 30 min w 160 st. C. Studzimy w piekarniku. Przekrawamy wzdłuż, przekładamy dżemem lub powidłami bez cukru – i gotowe.



Paszteciki

Nadziane kapustą z prawdziwkami – poezja. Kto chciałby jeść pierogi, gdy na świątecznym stole pojawia się ketokulebiak? Minimum pracy i maksimum smaku. Idealny do zjedzenia solo lub w towarzystwie barszczu.

Składniki

Farsz:

- 50 g suszonych grzybów
- 500 g kapusty kiszonej
- sól do smaku
- pieprz do smaku
- 1 liść laurowy
- 3 ziarna ziela angielskiego

Ciasto:

- 200 g żółtego sera (np. cheddaru)
- 130 g mąki migdałowej + ok. 10 g do podsypiania
- 1 jajko

Dodatkowo (do wyboru):

- sezam lub czarnuszka do posypania
- 1 żółtko do smarowania

Namaczaj grzyby przez kilka godzin (najlepiej przez noc), odcedź. Dodaj do nich resztę składników farszu – duś do miękkości na małym ogniu. Od czasu do czasu mieszaj i dolewaj wody.

Rozpuść ser. Wsyp do niego mąkę migdałową – 130 g. Gdy masa będzie jednolita i trochę ostygnie, dodaj jajko. Wymieszaj. Powstałe ciasto rozwałkuj między dwoma arkuszami papieru do pieczenia – podsyp mąką migdałową. Wyłóż na nie kapustę z grzybami, zwiń ciasto. Posyp sezamem lub czarnuszką albo posmaruj żółtkiem i pokrój na kawałki. Piecz przez 15 min w 160 st. C (z termoobiegem).



Fot. Anna Sudoł, archiwum własne autorki, Adobe Stock.

DLA WEGAN



Wegańskie receptury przygotowała Ania Sudoł, jak sama o sobie mówi – królowa ziemniaków. Od wielu lat stara się udowodnić, że wegańskie gotowanie może być naprawdę łatwe. Od 2012 r. prowadzi bloga kulinarnego i zachęca czytelników do gotowania w domu. Jest aktywna również na Instagramie i Facebooku. Wydała już kilkanaście e-booków z przepisami, których łączna sprzedaż to ponad 50 tys. sztuk. W 2018 r. sprzedawała dom i wyruszyła w podróż po świecie, z partnerem i córką. Od dwóch lat mieszka w Warszawie, a od niedawna uczy, jak tworzyć i sprzedawać produkty cyfrowe.



Tofu po grecku

Składniki

Marynowane tofu:

- 400 g tofu naturalnego
- 3 łyżki sosu sojowego
- 2 łyżki octu jabłkowego

Pierzynka:

- 2 białe cebule
- 2 łyżki oleju rzepakowego
- sól do smaku
- 4 ugotowane duże marchewki
- 1 ugotowana pietruszka
- 2 łyżki syropu klonowego
- 250 ml passaty pomidorowej
- 2-3 łyżki koncentratu pomidorowego
- pieprz do smaku

Ciasto:

- 1 szklanka mąki orkiszowej jasnej
- $\frac{3}{4}$ szklanki mleka sojowego
- 1 łyżeczka wędzonej papryki
- $\frac{1}{2}$ łyżeczki czosnku granulowanego
- sól do smaku
- pieprz do smaku
- olej do smażenia (opcjonalnie)

Tofu pokrój na plasterki grubości 1 cm. W miseczce wymieszaj sos sojowy i ocet. Włóż tofu do marynaty, dokładnie obtocz w niej każdy kawałek. Wstaw do lodówki.



Cebulę posiekaj w cienkie piórka, wrzuć na rozgrzaną patelnię z odrobiną oleju, lekko posól i smaż, aż się zeszkli. Dodaj starte na grubej tarce marchewkę i pietruszkę. Wymieszaj, wlej syrop klonowy i chwilę smaż. Następnie dodaj passatę pomidorową i koncentrat pomidorowy – wymieszaj. Gotuj, mieszając, aż zgęstnieje i większość płynu wyparuje. Skosztuj, dodaj soli i pieprzu do smaku. Odstaw do przestudzenia.

Mąkę wymieszaj z mlekiem sojowym, wędzoną papryką, czosnkiem granulowanym, solą i pieprzem, aż powstanie gęste ciasto naleśnikowe. Każdy kawałek tofu obtocz dokładnie w cieście i smaż na suchej patelni lub z odrobiną oleju na złoto z każdej strony.

W głębokim naczyniu układaj warstwy: warzywa, tofu i znowu warzywa. Wyrównaj i schowaj do lodówki, by smaki się przegryzły (choć danie jest pyszne od razu).





Pieczeń warzywna

Składniki

1 łyżka wegańskiej margaryny
1 por
3 ząbki czosnku
sól do smaku

1 łyżka syropu klonowego

1 czerwona papryka

½ szklanki posiekanych orzechów włoskich

4 ugotowane średniej wielkości ziemniaki

200 g tofu wędzonego

½ pęczka natki pietruszki

pieprz do smaku

2 łyżki mąki orkiszowej

1 opakowanie wegańskiego ciasta francuskiego

1-2 łyżki aquafaby lub mleka sojowego

Wegańską margarynę rozpuść na patelni, wrzuc na nią posiekane por i czosnek. Lekko posól i smaż, aż por zmięknie. Następnie dodaj syrop klonowy i pokrojoną w kostkę czerwoną paprykę. Wymieszaj i smaż, aż papryka będzie miękka.

Orzechy włoskie posiekaj, zalej wrzątkiem i odstaw na kilka minut.

Przestudzone ugotowane ziemniaki zetrzyj na grubej tarce. Dodaj je do warzyw na patelni. Wędzone tofu pokrusz i również dodaj do warzyw, wymieszaj. Natkę pietruszki posiekaj i dorzuć na patelnię razem z odsączonymi z wody orzechami włoskimi. Smaż przez 2 min, często mieszając, następnie zdejmij z ognia, przełóż do miski, skosztuj, dodaj sól i pieprz do smaku. Wsyp mąkę orkiszową, wymieszaj i odstaw do przestudzenia (farsz nie może być gorący, by nie rozpuścił tłuszczu w cieście francuskim).

Blachę o wymiarach 30×15 cm wyłóż papierem do pieczenia. Rozwiń ciasto francuskie i odmierz odpowiedni kawałek, taki by przykrył dno i wszystkie ścianki. Nadmiar ciasta odetnij, odmierz kolejny arkusz, który przykryje całość. Z resztek ciasta francuskiego przygotuj ozdoby – śnieżynki, listki, kwiatki, literki, paseczki itp.

Na blachę wyłożoną papierem i wylepioną ciastem francuskim przełóż farsz warzywny, ugnieć go tak, by mieć pewność, że dosięga do każdego rogu formy. Następnie przykryj paskiem ciasta, brzegi zawiń. Za pomocą noża zrób nacięcia na wierzchu, by powietrze w trakcie pieczenia miało swobodne ujście. Na koniec rozłóż dekoracyjne kawałki ciasta i posmaruj całość pędzelkiem zamoczonym w aquafabie lub mleku sojowym.

Blachę wstaw do piekarnika nagrzanego do 180 st. C, piecz ok. 50 min, do zarumienienia. Po wyjęciu z piekarnika poczekaj 10 min, zanim wyjmiesz pieczeń z formy. Gdy lekko przestygnie, możesz kroić.

Fot. Anna Sudoł, archiwum własne autorki, Adobe Stock.

Pasztet z kalafiora

Składniki

1 kalafior

1 szklanka kaszy jaglanej

3 szklanki wody

sól do gotowania

1 por

1 łyżka oleju kokosowego

1 jabłko

1 szklanka słonecznika

3 łyżki sosu sojowego

pieprz do smaku



Usuń liście kalafiora, podziel go na różyczki. Rozłóż je na blasze i piecz w piekarniku rozgrzanym do 200 st. C ok. 45 min.

Sypką kaszę jaglaną ugotuj w 2 szklankach wody z odrobiną soli.

Odetnij zieloną część pora, białą rozkrój na pół i dobrze umyj pod bieżącą wodą, a następnie pokrój na cienkie paseczki. Na patelni rozgrzej olej kokosowy, wrzuc kawałki pora i je podsmaż. Jabłko obierz i po usunięciu gniazda nasiennego pokrój w drobną kostkę, dorzuć na patelnię. Duś pod przykryciem na małym ogniu (możesz dodać kilka łyżek wody, jeśli jabłka nie chcą zmięknąć – to zależne od rodzaju).

Do miski wrzuc kalafior, słonecznik, kaszę, por i jabłko. Zalej sosem sojowym i 1 szklanką wody. Zmiksuj przy użyciu blendera ręcznego – jeśli masa będzie bardzo gęsta, dolej wody (szklankę lub mniej). Na koniec spróbuj, dodaj pieprz i ewentualnie jeszcze odrobinę soli do smaku. Przełóż do wyłożonych papierem do pieczenia form keksowych i wyrównaj. Piecz w piekarniku nagrzanym do 200 st. C od ok. 45 min do godziny, aż pasztet pokryje się grubą, brązową skórką.



„Śledzie” po kaszubsku

Składniki

250 g pieczarek

2 łyżki octu jabłkowego

1 łyżeczka soli + do smaku

1 biała cebula

1 łyżka wegańskiego masła lub margaryny

2 liście laurowe

5 goździków

2 ziarna ziela angielskiego

4 łyżeczki koncentratu pomidorowego

1 łyżka syropu klonowego

sok z ½ pomarańczy

pieprz do smaku

Pieczarki umyj, usuń nóżki, a kapelusze przekrój na połowki. Włóż je do miski, zalej octem jabłkowym, dodaj ½ łyżeczki soli, wymieszaj i odstaw.

Cebulę posiekaj na piórka. Na patelni rozgrzej wegańskie masło lub margarynę, wrzuc cebulę, liście laurowe, goździki, ziele angielskie i ½ łyżeczki soli. Smaż, aż cebula zmięknie. Następnie dodaj pieczarkowe kapelusze i podsmażaj je przez 5 min, co chwilę mieszając, by cebula się nie przypaliła, a grzyby zmiękły. Dodaj koncentrat pomidorowy i syrop klonowy, wymieszaj i smaż, mieszając. Gdy zgęstnieje, dodaj sok z pomarańczy. Skosztuj i dodaj do smaku odrobinę soli i pieprzu.

W NOWOCZESNYM WYDANIU

Zofia Cudny od ponad 11 lat prowadzi jeden z najbardziej popularnych blogów kulinarno-lifestyle'owych – Make Cooking Easier. Jej stronę codziennie odwiedza ponad 15 tys. czytelników, konto na Instagramie śledzi ponad 100 tys. fanów, a na Facebooku ponad 46 tys. Na co dzień realizuje projekty dla takich marek jak: Lacanche, Westwing, Miele, Duka, Lidl, Home & You oraz dla prestiżowych magazynów i serwisów internetowych: Vogue'a, Onetu czy Interii. Wydała dwie książki kulinarne – „Przepisy na cztery pory roku” oraz „Razem w kuchni”. Gotowaniem zajmuje się od ponad 25 lat, kocha spędzać czas w kuchni, tworzyć nowe przepisy i dzielić się z innymi tą radością.



Krokiety do ręki, czyli nieoczywisty przepis na jedną z lepszych świątecznych przystawek

Składniki – 12-15 szt.

Naleśniki:

1 szklanka mleka (np. kokosowego)
1½ szklanki mąki pszennej
¾ szklanki wody gazowanej
2 jajka
szczypta soli
olej kokosowy do smażenia

Farsz:

1 por
3-4 łodygi selera naciowego

4-6 pieczarek

1 cebula

1 pęczek szczypiorku

1 garść świeżej kolendry

1 czerwona papryka szpiczasta

kawałek świeżego imbiru (ok. 3 cm)

1 garść suszonych grzybów shiitake
lub suszonych prawdziwków

olej roślinny do smażenia

sól i pieprz do smaku

2-3 łyżki sosu sojowego

Sos sweet chili:

4 ząbki czosnku

4-6 słodkich papryczek chili

2 szalotki

3-4 łyżki białego octu winnego
(lub więcej)

sól do smaku (opcjonalnie)

1 łyżka oliwy (do smażenia)

1 łyżeczka brązowego cukru

3-4 łyżki wody

Zmiksuj wszystkie składniki ciasta (np. w blenderze kielichowym) do uzyskania gładkiej konsystencji. Ciasto wstaw do lodówki na co najmniej 30 min. Na rozgrzanej patelni z olejem kokosowym usmaż naleśniki.

Por, seler naciowy, paprykę, pieczarkę, szczypior, cebulę, świeżą kolendrę, imbir i grzyby – zamoczone we wrzątku shiitake lub suszone prawdziwki – posiekaj. Przełóż na rozgrzaną patelnię z tłuszczem i smaż przez kilka minut, aż warzywa nabiorą kruchości. Doprav solą, świeżo zmielonym pieprzem i sosem sojowym. Naleśniki wypełnij farszem, zwiń i gotowe podsmaż na pozostałym tłuszczu.

Ocier czosnek i posiekaj na drobną kostkę. Papryczki chili i szalotkę pokrój na plasterki. Przełóż pokrojone warzywa do średniego rondla z łyżką oliwy i podgrzewaj na małym ogniu. Dodaj ocet, brązowy cukier i wodę. Doprowadź do wrzenia i gotuj przez 3-4 min, stale mieszając. Zdejmij z ognia, poczekaj, aż ostygnie, a następnie zblenduj na gładką masę. Możesz doprawić szczyptą soli.

Krokiety podawaj z sosem sweet chili.



Pudding daktylowy z słodkim sosem klonowym

Składniki – na formę

keksową o długości

30-35 cm

Ciasto:

tłuszcz do smarowania
formy

370 g suszonych daktyli
bez pestek

ok. 450 ml wody

1½ łyżeczki sody

oczyszczonej

1 łyżeczka mielonego
imbiru

90 g miękkiego masła

180 g drobnego cukru

(może być brązowy)

3 jajka

180 g mąki pszennej

2 łyżeczki proszku

do pieczenia

1 łyżeczka mielonego
cynamonu (lub więcej)

½ łyżeczki mielonej gałki
muszkatołowej

½ łyżeczki mielonego ziela
angielskiego (opcjonalnie)

Sos:

150 g masła

2 łyżki brązowego cukru

80 ml syropu klonowego

180 ml śmietanki 30%

lub 36%

Piekarnik nagrzej do 180 st. C (opcja góra-dół). Formę keksową nasmaruj tłuszczem i wyłóż papierem do pieczenia. Daktyle pokrój na drobne kawałki, przełóż do garnka, zalej wodą i doprowadź do wrzenia. Gotuj przez 2 min. Zdejmij z palnika, dodaj sodę oczyszczoną, imbir, wymieszaj i odstaw na 5 min.

Masło, cukier i 1 jajko ubij mikserem. Następnie dodaj kolejne jajka, przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia i przyprawami. Dodaj odcedzone daktyle – wymieszaj drewnianą łyżką do połączenia się składników. Gotowe ciasto przelej do przygotowanej formy i piecz ok. 55 min, do tzw. suchego patyczka. Jeżeli uznasz, że ciasto zbyt szybko brązowieje, przykryj je papierem do pieczenia.

Wszystkie składniki sosu umieść w rondelku i rozpuść na małym ogniu – ważne, by cukier całkowicie się rozpuścił. Gotuj 3 min i zdejmij z ognia. Gotowe, jeszcze ciepłe ciasto polej sosem (część sosu możesz zostawić do podania).



Fot. makecookeasier.pl.



Drożdżowa choinka z gorgonzolą i rozmarynem

Składniki

Ciasto:

25 g świeżych drożdży

300 ml ciepłej wody

500 g mąki pszennej
typu 00

1 szczypta soli

2 łyżki oliwy extra vergine

Dodatkowo:

ok. 150 g gorgonzoli
piccante DOP

2 gałązki świeżego
rozmarynu

1 szczypta płatków chili

1 garść orzechów włoskich
(opcjonalnie do posypania)

3 łyżki oliwy (opcjonalnie)

Konfitura:

masło do smażenia

ok. 200 g świeżej

żurawiny

3-4 łyżeczki miodu

1-2 łyżki octu balsamicz-
nego z Modeny

pieprz lub gałka
muszkatołowa do
smaku (opcjonalnie)

Świeże drożdże wymieszaj z ciepłą wodą i odstaw na 10 min. Mąkę przesiej ze szczyptą soli, dodaj drożdże i wyrób ciasto. Uformuj kulę. Przełóż ją do miski wysmarowanej oliwą, przykryj folią spożywczą i odstaw w ciepłe miejsce na 30 min, by podwoiło objętość.

Kulę ciasta podziel na pół, każdą połowę na 3 kolejne równe części. Na koniec podziel je jeszcze na 5 równych części – powinno powstać 30 kształtnych kulek wielkości dużego orzecha włoskiego. W każdej kulce umieść kawałek gorgonzoli i zawiń. Gdy wypełnisz wszystkie kulki serem, ułóż je w kształt choinki. Drożdżową choinkę przełóż na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Piecz w piekarniku rozgrzanym do 180 st. C (opcja góra-dół) przez 20 min. Wyjmij i posyp świeżym rozmarynem i płatkami chili. Możesz skropić oliwą.

W garnku z żeliwnym dnem smaż na maśle pokrojoną żurawinę. Dodaj miód i ocet balsamiczny. Gdy powstanie sok, zredukuj go. Konfiturę pozostaw na małym ogniu jeszcze przez 8-10 minut. Możesz doprawić szczyptą pieprzu lub gałki muszkatołowej.

Drożdżową choinkę podawaj z gorącą konfiturą żurawinową i krojonymi orzechami włoskimi.

Niezwyuczajne zwyczaje

W bożonarodzeniowych obyczajach, oprócz tradycji chrześcijańskich, znajdziemy relikty rzymskiego kultu Saturna, boga urodzaju i zasiewu, a także pogańskich wierzeń związanych z przesileniem zimowym i świętem zmarłych. Ten splot religii, ludowości i magii, widoczny w gestach, obrzędach i przesadach, sprawia, że ostatni tydzień grudnia jest czasem niezwykłym, radosnym i pełnym zadumy, a zarazem tajemniczym.

autorka: **Daria Weps**

Dzielenie się opłatkiem i składanie życzeń, puste miejsce przy stole, powiedzenie „jaka Wigilia, taki cały rok”, pierwsza gwiazda, pasterka, choinka, siano pod obrusem to najbardziej znane zwyczaje związane z Bożym Narodzeniem. Wiele obrzędów kultywujemy do dziś, niektóre jednak nie zachowały się do naszych czasów.



Grupa kolędników z Krakowa podczas Bożego Narodzenia, 1937.

Makiełki, Gwiazdor i wypastowane buty

Naszą podróż rozpoczynamy od Wielkopolski. W tym regionie dzieci nie czekają na św. Mikołaja, lecz na gwiazdora. Ten przynosi prezenty tylko dzieciom, które były grzeczne przez cały rok. Na pozostałe dawniej czekała zgniła pyra, czyli zepsuty ziemniak. Na świątecznym stole królują m.in. makiełki, czyli makaron podawany z masą makową i bakaliami, a także kluski z makiem. Na ulicach możemy się natknąć na grupy kolędników, którzy śpiewają kolędy i odgrywają scenki z życia króla Heroda i związane z narodzeniem Chrystusa.

Łańcuch, łyżka i bukty

Dawniej na Podhalu wigilijny stół opasało się łańcuchem, by w nowym roku żaden z domowników nie opuścił rodziny, a zwierzęta trzymały się zagrody. Pod stołem kładziono siekierę, która miała gwarantować spokój, i lemiesz (część pługa), na którym każdy domownik trzymał bosą stopę, by zapewnić sobie zdrowie i krzepę. W tym dniu nie było wolno np. się cesać ani prząść, aby grzebieniem i innymi ostrymi narzędziami nie „zranić” dusz zmarłych przodków, które tego dnia miały nawiedzać domy. W trakcie wieczery każdy musiał pilnować swojej łyżki, by nie spadła na ziemię, co mogłoby zwiastować śmierć w rodzinie. Liczba sztuczków też miała znaczenie, powinna się zgadzać z liczbą osób przy stole. Jeśli było ich więcej, zwiastowało to narodziny, jeśli mniej – śmierć.

Dziś mieszkańcy Podhala do uroczystej kolacji zasiadają po ujrzeniu pierwszej gwiazdki, a zanim podzielią się opłatkiem, maczają go w miodzie. Po wieczery przychodzi czas na wspólne kolędowanie. Ten świąteczny zwyczaj narodził się w regionie w XIX w. i może trwać do rana. Po ścisłym poście przez cały dzień na stołach pojawiają się m.in. kwaśnica z grzybami i kluta, czyli czerwony barszcz z dodatkiem fasoli, a także ziemniaczane kopytka, tzw. bukty, i moskole – placki pieczone na blasze, podawane z bryndzą i ze stopionym masłem.

Dziady, szopki i pomuła

Jedną z wieloletnich tradycji bożonarodzeniowych w Małopolsce są grupy kolędników, którzy, poprzebie-rani, podążają od domu do domu i głoszą dobrą nowinę, organizując widowiska lub chodzą z turoniem. Z kolei



Pocztówka świąteczna, 1938.



Ważnym świątecznym rekwizytem na Podhalu była jodła, symbolizująca pomyślność i odradzające się życie. Jej gałązki układane w kształcie krzyża umieszczano nad oknami i drzwiami.

w Żywcu (dziś miasto na Śląsku, ale historycznie związane z Małopolską) i we wsiach leżących na południe i zachód od niego w ostatni dzień kończącego się roku i w pierwszy nowego można napotkać przebierańców zwanych dziadami. Ubrani w kolorowe stroje, zaczepiają przechodniów, składają życzenia i wcielając się w role – Diabła, Śmierci, Kominiarza czy Księdza – odgrywają przedstawienia. W dawnych czasach ich kolędowanie było ważnym obrzędem – symbolicznym przejściem w nowy rok, dziś dziady nabrały charakteru widowiska raczej zabawowego.



Odbitka pocztówki wykonana na papierze srebrno-żelatynowym, 1925.



Uliczny handel szopkami krakowskimi podczas Bożego Narodzenia w Krakowie, lata 30. XX w.



Największa kolekcja szopek znajduje się w Muzeum Krakowa, liczy 270 obiektów (stan na 2021). Najmniejsze mają 15 cm, największe dochodzą do 3,5 m.

Ten region słynie również z pięknych krakowskich szopek. To XIX-wieczny zwyczaj, który zapoczątkowali cieśle i murarze z okolic Krakowa, głównie ze Zwierzyńca. Z czasem powstał odrębny cech szopkarzy, a od lat 30. XX w. co roku w grudniu (wyjątkiem były lata II wojny światowej) na krakowskim rynku odbywa się konkurs na najpiękniejsze rękodzieło. W Wigilię w wielu domach, zwłaszcza na wsi, w kącie stawiano snopy zboża, które miały zapewnić obfitość plonów w kolejnym roku, a na stole z białym obrusem rozsypanyo ziarno.

Wśród małopolskich dań świątecznych znajdziemy barszcz z uszkami lub ziemniakami, żurek, zupę grzybową z łazankami, kluski z makiem, pomulę, czyli słodko-słoną zupę ze śliwek, karpia, który najczęściej przyrządza się z rodzynekami i płatkami migdałowymi, a także przekładańca krakowskiego, czyli ciasto drożdżowe z konfiturą i masą orzechową.

Wieńce, makówki i dzieciątko

To najbardziej charakterystyczne symbole Bożego Narodzenia na Górnym Śląsku. Nie aniołek, jak w Małopolsce, ani gwiazdor, lecz dzieciątko przynosi dzieciom prezenty. Ta tradycja wzięła się od cudownej figurki na Malej Stranie w Pradze i o ile w Czechach ten zwyczaj zanikł, w tym regionie jest kultywowany do dziś – wystarczy zostawić uchylone okno, by dzieciątko mogło wejść do domu i zostawić prezenty pod choinką. Oprócz zielonego drzewka, pustego miejsca przy stole czy łamania się opłatkiem mieszkańcy Górnego Śląska nie wyobrażają sobie świąt bez tradycyjnych przysmaków. Wśród nich są zupa z nasienia konopnego gotowana z kaszą, nazywana konopiotką lub siemieniotką, makówki z ułożonymi warstwami masą makową i namoczonymi w mleku bułkami, groch z kapustą, a także bazująca na pierniku moczka z mnóstwem bakalii i korzennych przypraw. Bardzo ważne dla Ślązaków jest przygotowanie wieńców adwentowych, czyli adwentykranców. Są na nich cztery świece, które zapala się podczas kolejnych niedziel adwentowych. Z kolei każda z zamieszkujących ten region panien o północy w Wigilię powinna wyjść na zewnątrz i nasłuchiwać, z której strony szczeka pies, stamtąd bowiem przybędzie narzeczony.

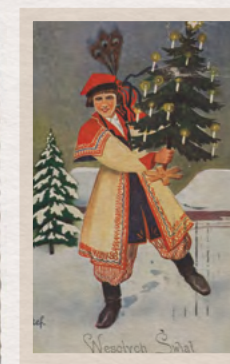
Świszcz, jabłka i magia liczb

Zgodnie z królującym na Dolnym Śląsku przekonaniem w Wigilię nie wolno niczego pożyczać, bo wtedy z domu mogłaby uciec cała pomyślność. Na świątecznym stole ma się znaleźć 7, 9 lub 12 potraw i tylko to, co pochodzi z lasu, pól, ogrodu, wody i sadu. Królują na nim takie dania jak kutia, czyli potrawa z ugotowanej pszenicy z dodatkiem maku, miodu, orzechów i suszonych owoców, kapusta z grochem, zupa rybna lub z kiszzonej kapusty i świszcz – kasza gryczana lub jęczmienna z suszonymi śliwkami, miodem i przyprawami korzennymi. W kolacji dawniej uczestniczyły psy i koty, a dzieci znajdowały prezenty pod stołem. Obdarowywano je również jabłkami, w które wciskano drobne monety.



Międzynarodowa Wystawa Sztuki Dekoracyjnej i Przemysłu Współczesnego w Paryżu, 1925. W jej trakcie zaprezentowano kapliczkę Bożego Narodzenia – drewniany ołtarz wykonany przez Jana Szczepkowskiego.

Fot. Narodowe Archiwum Cyfrowe, Polona, Wikipedia.



Pocztówki świąteczne, lata 30. XX w.

Brzad, gospodarz i sosnowa gałązka

Dawniej na Kujawach i Pomorzu jednym z najważniejszych bożonarodzeniowych obyczajów było dekorowanie domów. Nad stołem zwykle wieszano ozdobioną orzechami i jabłkami sosnową gałąź, która miała zapewnić pomyślność w nadchodzącym roku; na początku XX w. zastąpiła ją choinka. Pośrodku domu ustawiano snopki zboża, a na podłodze rozsypywano słomę, by gospodarstwu powodziło się w hodowli mlecznych krów.

Na Pomorzu wśród potraw wigilijnych najpopularniejsze są: zupa rybna, śledzie, suszone owoce, brzad, czyli zupa z suszonych owoców z ziemniakami, oraz barszcz z uszkami, do których często wkłada się pieniążek zapewniający jego znalazcy szczęście. Z kolei na Kujawach nie brakuje smażonej ryby, klusek z makiem i dań z grochu, kapusty, jabłek czy maku.

Ciekawym zwyczajem w tych regionach był zakaz szycia i cerowania w Wigilię, by się nie skaleczyć i nie wnieść ze sobą krwi w nowy rok. Pilnowano także, by do świątecznego stołu siadała parzysta liczba osób – osobie nieparzystej wróżono niepowodzenie w nadchodzącym roku. Do dziś za to podczas wieczerzy gospodyni nie może wstawać od stołu – w tym dniu to obowiązkiem pana domu.

Czy wiesz, że...

W Świątokużyskiem w średniowieczu szczodrym wieczorem nazywano Wigilię, a od XX w. święto Trzech Króli. Nazwa wzięła się od wypiekanych w tym czasie szczodroków, małych drożdżowych rogalików, którymi dzielono się z sąsiadami podczas składania życzeń, a 6 stycznia obdarowywano nimi kołędników, by w nowym roku zapewnić sobie szczęście i dostatek.



Pocztówka bożonarodzeniowa, 1935.

Ligawki, sękacz i tupcie

Na mapie świątecznych tradycji znacząco wyróżnia się Podlasie. Do stołu wigilijnego domownicy zasiadają według wieku, najpierw najstarsi, a potem młodszy, mieszkańcy regionu wierzą bowiem, że w tej samej kolejności domownicy będą umierać. Na stole nie może zabraknąć kutii, makowca, sękacza sejneńskiego, drożdżowych racuchów z suszonymi owocami, pierogów z kapustą i grzybami, śledzi, kompotu z łodyg leśnych malin i kisielu z makiem owsianej. Pod obrusem umieszcza się karteczki z dowcipnymi życzeniami, na podstawie których przepowiadana jest przyszłość. W niektórych rejonach Podlasia przetrwał zwyczaj polegający na zostawianiu resztek wieczerzy na stole lub koło pieca i posypywaniu ławy piaskiem lub popiołem dla zmarłych przodków. Rano, po śladach na piasku, domownicy odgadują, kto i czy w ogóle przyszedł w nocy. Coraz radsze są tupcie. Podczas drogi na pasterkę młodzi chłopcy rzucają w dziewczynę postnymi gołąbkami, krzycząc „tupcie!”, czyli „tupcie”. Jeśli dziewczyna złapie zawijaka, tej parze wróży się małżeństwo. Ponadto tylko w tym regionie można usłyszeć „odrąbywania adwentu na ligawkach”, czyli trąbach pasterskich.

Słomka, piasek i zupy owocowe

Na Warmii i Mazurach, oprócz znanych w całej Polsce zwyczajów zdobienia drzewka czy pozostawienia

dodatkowego nakrycia, jak również kultywowanego na Podlasiu posypywania podłogi i ławy piaskiem, wciąż żywa jest tradycja wyciągania słomek spod obrusa. Prosta słomka zapowiada bezpieczne życie, zakrzywiona – zakręty i pułapki. Do połowy XX w. prezenty na Warmii przynosił szemel, biały lajkonik. Przed zapadnięciem zmroku w noc wigilijną gospodarz kropił wodą święconą dom i zagrodę, czynił również znak krzyża w oborze, a w czterech kątach izby układano snopy, by zapewnić przyszłoroczny urodzaj. Dawniej, przed upowszechnieniem się choinek, w domach stawiano snopy siana lub wieszano zieloną jęglijkę, symbol wiecznie zielonego drzewka, a na stołach dominowały dania mięsne. Dziś podczas kolacji wigilijnej tutejsi mieszkańcy jedzą zupy owocowe, barszcz czerwony, ryby, kasze, pierogi z kapustą i grzybami, makowiec.

Tradycja wypiekania kurpiowskich bysków jest kultywowana do dziś.



Byśki, wróżby i rwaki

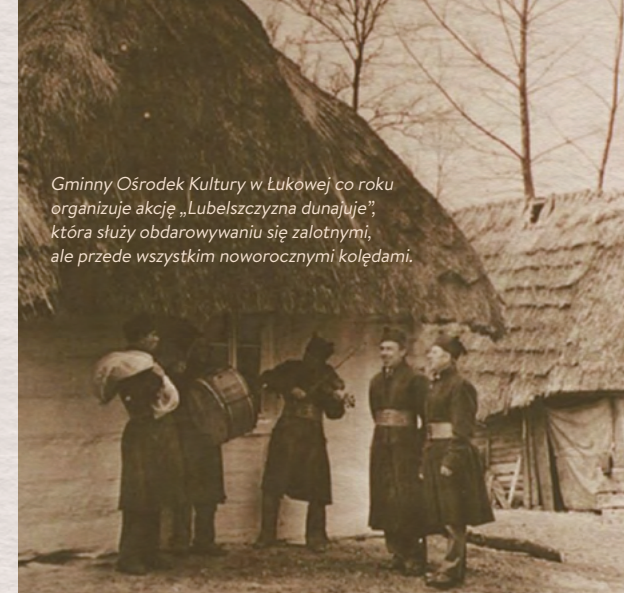
W domach na Mazowszu od samego rana trwały przygotowania do uroczystej kolacji, ale też wrócono sobie niemalże ze wszystkiego, np. z chmur, siana, a nawet wizyty sąsiadów. Jeśli pierwszym gościem w domu był mężczyzna, wróżba była pomyślna, jeśli kobieta – zapowiadała smutek i nieurodzaj, podobnie jak nieparzysta liczba uczestników wieczerzy wigilijnej. Współcześnie na stole pojawiają się: czerwony barszcz z uszkami lub grzybowy zakwaszany sokiem z kapusty, karp w śmietanie, śledź, sandacz, smażone grzyby, postny bigos, a także kopytka (rwaki) z kapustą i grzybami. Niedługo resztki z kolacji były zanoszone zwierzętom, wierzono bowiem, że dzięki temu przemówią ludzkim głosem.

Na Kurpiach z okresem świąt Bożego Narodzenia jest związany obrzęd wypiekania pieczywa – bysków i nowych latek – mającego zapewnić pomyślność i zdrowie w nowym roku. Wykonuje się je z maki żytniej chlebowej i wody, ale nie zjada, lecz stawia na półkach lub parapetach. Byśki to postacie zwierząt leśnych i domowych. Rozdaje się je członkom rodziny i gościom i często przestrzega, by byśki sprzed roku spalić, nim dostanie się nowe. Pieczywo zwane nowym latkiem ma kształt pastuszka otoczonego figurkami zwierząt domowych, umieszczonymi na kręgu z ciasta.

Eugenia Brzezińska z synem przy choince, 1905.



Fot. Narodowe Archiwum Cyfrowe, Polona, Wikipedia, archiwum GOK w Łukowej.



Gminny Ośrodek Kultury w Łukowej co roku organizuje akcję „Lubelszczyzna dunajuje”, która służy obdarowywaniu się zalotnymi, ale przede wszystkim noworocznymi kołędami.

Pajaki, jabłka na choince i dunajowanie

Z tymi bożonarodzeniowymi tradycjami można się spotkać wyłącznie na Lubelszczyźnie. Chodzenie po dunaju to koładowanie odbywające się w Łukowej i okolicach, w powiecie biłgorajskim, w drugi dzień Bożego Narodzenia, w wieczór św. Szczepana. Chłopcy i młodzi, nieżonaci mężczyźni obchodzą domy, śpiewając tzw. kołędy życzące dziewczętom zamążpójścia. W wielu domach elementem dekoracyjnym są nie tylko choinki, lecz także pająki, wykonane ze słomy, z bibuły, fasoli łączonych woskiem i zawieszane u powały. Na choince nie może zabraknąć jabłek – biblijnego owocu i symbolu zdrowia.

W niektórych częściach regionu tradycja nakazuje, aby liczba potraw była nieparzysta, co ma pomóc uniknąć nieszczęścia, w innych powinno ich być 12. Wśród nich znajdziemy barszcz z uszkami, kapustę z grochem, pierogi z kapustą i grzybami, kutię, kompot z suszonych jabłek i śliwek czy kluski z makiem na słodko. Popularny jest również charakterystyczny dla kuchni żydowskiej karp w galarecie.



Jeśli chcesz dowiedzieć się więcej o tradycjach bożonarodzeniowych, kliknij w kod QR lub go zeskanuj.

Źródła:

niematerialne.nid.pl

H. Szymanderska: Zwyczaje świąt Bożego Narodzenia w różnych regionach Polski

A czemu...

...czekamy na pierwszą gwiazdę, wkładamy siano pod obrus na wigilijnym stole, a rodzice wzruszają się przy łamaniu się opłatkiem? Pytania zadawane przez dzieci potrafią zaskoczyć. Lepiej być przygotowanym na niekończące się „a czemu?”.

autor: **Kuba Kozal**

O co chodzi z pierwszą gwiazdą?

Wypatrzeć ją to nie jest proste zadanie, zwłaszcza w mieście. Gdyby nawet zgasić wszystkie światła, pierwszym obiektem, który zobaczymy, nie będzie gwiazda, ale planety Wenus lub Jowisz.

Jeśli jednak chcemy poczekać na prawdziwą pierwszą gwiazdę, to zaobserwujemy ją w Wigilię 30-40 min

po zachodzie słońca. Na zachodnim niebie powinniśmy dostrzec pulsujące światełko – to Wega z gwiazdozbioru Łutni. Po przeciwnej stronie, na wschodzie, pojawi się Kapella (z konstelacji Woźnicy).

Ta tradycja odwołuje się do gwiazdy betlejemskiej, która prowadziła mędrców ze Wschodu do miejsca narodzin Jezusa. Pierwszej gwiazdy wypatrują dzieci w Polsce i Ukrainie.



Po co wnosimy do domu i ozdabiamy choinkę?

Nasi prapradziadowie byliby zdumieni, w ich czasach bowiem nikt nie przynosił do domu całego drzewka. Zamiast tego dekorowano pomieszczenia podłaznikami – czyli stroikami z gałęzi drzewa iglastego podwieszanymi pod powałą. Choinka, jaką znamy dzisiaj, przywędrowała do nas na przełomie XIX i XX w. z Niemiec, gdzie była bożonarodzeniowym symbolem już od XVI w.

Dziś choinka służy głównie za ozdobę, a jej dekorowanie jest okazją do dobrej zabawy. Kiedyś jednak przypisywano jej bogatą symbolikę. Drzewo, które nawet zimą pozostaje zielone, było uważane za symbol życia i żywotności. Gwiazda na czubku nawiązywała do gwiazdy betlejemskiej, jabłka, orzechy i słoma, którymi ozdabiano drzewko, symbolizowały dostatek i obfitość. Obecność choinki w domu miała przynieść jego mieszkańcom pomyślność i powodzenie w kolejnym roku.

Fot. Adobe Stock.

To kto w końcu przynosi prezenty?

Zdania są podzielone. Na Śląsku to wyłącznie dzieciątko, w Wielkopolsce czy na Kaszubach – gwiazdor, na wschodzie pojawia się Dziadek Mróz, są też gwiazdka i aniołek, no i oczywiście św. Mikołaj. Niektórzy podejrzewają, że za prezenty odpowiedzialni są rodzice... Pomijając, kto za tym stoi, faktem jest, że w Wigilię grzeczne dzieci znajdują pod choinką wymarzone upominki.

Przyjrzyjmy się bliżej Mikołajowi. Obfity w kształtach starszy pan w czerwonym kubraku i z siwą brodą w rzeczywistości jest wytworem amerykańskiej popkultury. Choć wcale nie został wymyślony na potrzeby reklamy jednego z napojów, to z pewnością pomogła ona rozpropagować jego wizerunek. Prawdziwy św. Mikołaj pochodził z Turcji. Jest przedstawiany raczej jako ascetyczny, szczupły człowiek w stroju średniowiecznego biskupa. Znany ze szczodrych upominków dla ubogich Mikołaj był więc człowiekiem z południa. Za krąg polarny przeniósł się dopiero w XIX w. Według tradycji anglosaskiej dostaje się do domów przez komin. Zwyczaj obdarowywania dzieci zabawkami i innymi wartościowymi prezentami pochodzi z XX w. Wcześniej najmłodsi mogli liczyć co najwyżej na smakołyk lub symboliczny upominek.





Dlaczego w zaprzęgu św. Mikołaja są renifery, a Rudolf ma czerwony nos?

Renifery w zaprzęgu świętego pojawiły się w XIX w., kiedy amerykańscy pisarze stworzyli współczesny wizerunek Mikołaja, lokując jego dom w dalekiej Laponii. Renifery to duże, silne zwierzęta, które nigdy nie zostały w pełni udomowione. Mimo to ludy mieszkające za kołem podbiegunowym wykorzystują

je jako zwierzęta juczne lub pociągowe i uważają, że przynoszą szczęście. Gdy Mikołaj zamieszkał w tej okolicy, także zaprzął renifery do swoich sań. W 1939 r. Robert L. May napisał opowieść o Rudolfe Czerwononosym, w której obdarzony nietypowym nosem renifer z wyśmiewanego wyrzutka staje się bohaterem. Rudolf Czerwononosy na stałe wszedł do światowej popkultury. Dlaczego miał czerwony nos? Być może to jakiś defekt genetyczny – w rzeczywistości renifery mają szare nosy...

Dla kogo jest wolne miejsce przy stole?

Współczesne wytłumaczenie tej tradycji mówi o miejscu dla niespodziewanego gościa lub zbłąkanego wędrowca. Co ciekawe, zwyczaj ten pochodzi jeszcze z czasów przedchrześcijańskich. Wolne miejsce przy stole było przeznaczone dla duchów zmarłych, których święto według kalendarza słowiańskiego przypadało na 24 grudnia, wówczas ostatni dzień roku. Przed wieczerzą trzeba było dmuchnąć na siedzisko, by nie wypłoszyć niewidzialnych gości. Po jej zakończeniu nie sprzątało stołu, by w nocy dusze też mogły się posilić. W XIX w. w polskiej tradycji wolne miejsce przy stole

nabrało nowego znaczenia. Miało ono upamiętniać osoby nieobecne na wigili – aresztowanych przez zaborców, zesłanych na Syberię, a z czasem uwięzionych przez komunistyczne władze czy ofiary hitlerowskiego terroru.

Czy można zjeść naraz wszystkie czekoladki z kalendarza adwentowego?

Tak, choć równie dobrze można kupić sobie bombonierkę. Pierwsze informacje o takich kalendarzach pochodzą z XIX w., choć ta tradycja jest dużo starsza. Odliczanie dni do Bożego Narodzenia mogło mieć różne formy: zapalania codziennie jednej świeczki, odkrywania każdego dnia nowego obrazka lub odpakowania drobnego smakołyku. Formą kalendarza adwentowego mogło też być dokładanie jednej słomki do świątecznej szopki czy codzienne zaznaczanie kreską na framudzie drzwi. W XX w. pojawiły się uwielbiane przez dzieci kalendarze wypełnione czekoladkami – po jednej na każdy dzień. Dużo ciekawsze (i zdrowsze) może

być jednak zrobienie takiego kalendarza samodzielnie. Odliczanie czasu do świąt to nie tylko doskonałe ćwiczenie cierpliwości, ale też wspaniały sposób budowania atmosfery oczekiwania.

Czy zwierzęta w Wigilię o północy mówią ludzkim głosem?

Tak kiedyś wierzono, zwłaszcza na terenach wiejskich, dlatego po wieczerzy zanoszono im resztki ze stołu. Co ciekawe, niektóre ptaki, m.in. papugi, szpaki czy gwarki, potrafią imitować ludzki głos, choć nie rozumieją znaczenia wypowiedzianych słów. Dużo więcej miałyby do powiedzenia szympansy, ale budowa ich krtani uniemożliwia opanowanie mowy. Jednak jeśli ktoś naprawdę lubi zwierzęta, bez trudu zrozumie, co chcą nam powiedzieć – przez cały rok!



Gdańsk. Królewskim krokiem

Wiwat! Jedzie! Jedzie! Zbliża się królewski orszak!
Jakie piękne konie! Mamo, co to? Wielbłąd? Jaki ogromny!
Ile ludzi, jak głośno! Nie zasnę dziś z wrażenia.
W tej nadjeżdżającej karocy naprawdę siedzi król?

autorka: **Agnieszka Gołąbek**





Dwór Artusa przy Trakcie Królewskim wzniosło Bractwo św. Jerzego, którego członkami byli rycerze z bogatych rodzin niemieckich. Początki obiektu sięgają średniowiecza.

Bicie dzwonów, stukot końskich kopyt, okrzyki rozentuzjawanego tłumu, zachwyt, niedowierzanie, nastroje wyczekiwania. To wszystko zapisało się w historii Gdańska i słynnego Traktu Królewskiego, po którym nawet przez kilka godzin sunęły orszaki z monarchami i znakomitymi gośćmi. Jego nazwa nie jest więc przypadkowa. To idealne miejsce na spacer o każdej porze roku – pełne obiektów, które były niemyimi świadkami dziejów Polski. Zaczniemy po królewsku – od Bramy Wyżynnej. Ruszajmy, karoca nie będzie nam potrzebna.

IDZIEMY W MIASTO

Brama Wyżynna

Warto się przy niej zatrzymać i wyobrazić sobie, jak wjeżdżali nią do miasta Jan III Sobieski czy Zygmunt III Waza i symbolicznie po jej przekroczeniu wręczano im klucze do Gdańska. Ta perła architektury renesansowej powstała w latach 1571-1576 według projektu Hansa Kramera z Drezna. Kilkanaście lat później do pracy przystąpił rzeźbiarz Wilhelm van den Blocke – ściany z piaszkowca i roślinne ornamenty to jego dzieło. Uwagę przykuwają też rzeźby lwów i aniołów, herby

Rzeczypospolitej, Prus Królewskich i Gdańska, a także trzy łacińskie sentencje, które w tłumaczeniu brzmią: „Najmądrzej dzieje się wszystko, co się dzieje dla Rzeczypospolitej”, „Sprawiedliwość i pobożność to dwie podstawy wszystkich królestw”, „Dobra najbardziej dla państw pożądane to pokój, wolność, zgoda”.

Ulica Długa

Nie ma bardziej reprezentacyjnej ulicy w Gdańsku. Kolorowe kamienice, sklepy z pamiątkami, witryny pełne wyrobów z bursztynów, kawiarnie i restauracje – to miejsce tętni życiem. Stojące wzdłuż budynki zamieszkiwali najzamożniejsi mieszkańcy, dzięki czemu możemy obecnie podziwiać bogate zdobienia pięknych fasad. Dom Uphagena, dom Ferberów, dom Schumannów... Nad którym z nich krążyła kłątwa? Który wieńczy posąg Zeusa? W którym znajdują się pokój muzyczny, pokój kwiatów i pokój owadów? Poszukiwanie odpowiedzi może wymagać więcej niż jednego spaceru.



Brama Wyżynna w 1855 r., przed przebudową otoczenia, które istniało w tej formie prawie 300 lat, rys. Julius Greth.

Długi Targ

Jest zwieńczeniem ul. Długiej i wraz z nią tworzy Trakt Królewski. Gwaro było tu od zawsze: kwitł handel, odbywały się turnieje, a nawet egzekucje czarownic czy heretyków. Obecnie to miejsce uwielbiane przez turystów, a kiedyś przez królów, którzy z okien kamienic mogli podziwiać m.in. Dwór Artusa. Początki tego obiektu sięgają średniowiecza – dzisiaj można go zwiedzać, choć pełni również funkcje reprezentacyjne, więc lepiej sprawdzić wcześniej na stronie gdańskiego muzeum (muzeumgdansk.pl/wizyta-w-muzeum-gdanska/oddzialy), czy danego dnia jest otwarty dla turystów.



Brama Zielona na starej pocztówce.

Brama Zielona

Królewski orszak powoli dociera do celu, choć podobno kiedyś jechał jeszcze dalej – aż do Bramy Żuławskiej. Brama Zielona to prawdopodobnie najstarsza tego typu konstrukcja wodna w Gdańsku. I mimo że przypina pałac, nigdy nie zamieszkał tu żaden król. We wzniesionym w latach 1564-1568 obiekcie widać rękę niderlandzkich architektów. A skąd nazwa? Być może od pokrywającego płaskorzeźby zielonego nalotu, kolorów malowideł we wnętrzach albo barwy kamienia, z którego powstał znajdujący się w pobliżu most. Dzisiaj Brama Zielona stanowi oddział Muzeum Narodowego w Gdańsku i jest miejscem prezentowania wystaw czasowych.



Świątowanie w Gdańsku

Dmuchane bombki, malowane anioły, stroiki, dekoracje z suszonych owoców, ceramika, zabawki z drewna, aromatyczne potrawy z całego świata, gorąca czekolada i pyszna herbata, dźwięki kolęd, występy chórów, pełna artystów scena, świąteczne parady, wizyta św. Mikołaja... Czego tu nie ma? Z pewnością nudy. Jarmark bożonarodzeniowy w Gdańsku to gratka dla miłośników świątecznej atmosfery. Można go odwiedzać aż do 23 grudnia.

teren Targu Węglowego, Wielkiej Zbrojowni, ul. Tkackiej, ul. Bogusławskiego i Dziedzińca Forum Gdańsk

godziny otwarcia

niedziela-czwartek: godz. 12-20

piątek-sobota: godz. 12-21

wstęp bezpłatny



Kliknij w kod QR lub go zeskanuj, by dowiedzieć się więcej.

Katowice. Odlatujemy!

Miał powstać w Chorzowie i być halą sportową. Później projekt rozszerzono o salę gimnastyczną i basen. I jeszcze lodowisko. I hotel. A całość to może w ogóle nie w Chorzowie, tylko w centrum Katowic. Uf, w końcu wylądował. Od niego zaczynamy nasz spacer.

autorka: **Agnieszka Gołąbek**

Widzimy się szalonego projektanta? Nic z tych rzeczy – Spodek swój wygląd zawdzięcza matematycznym i architektonicznym obliczeniom. Zgodnie z nimi to właśnie taki ścięty stożek mógł wytrzymać wstrząsy górnicze. Dzisiaj to wizytówka miasta i często pierwsze skojarzenie, jakie mają z Katowicami osoby spoza Śląska. Jaka jest historia „latającego talerza”?

Idziemy w miasto

SPODEK

Jego projekt to dzieło wybranych w konkursie architektów z Biura Studiów i Projektów Typowych Budownictwa Przemysłowego z Warszawy, z kolei

za konstrukcję odpowiadał Wacław Zalewski – Katowice zawdzięczają mu również dworzec kolejowy, a warszawiacy nieistniejący już Supersam. Na uroczystym otwarciu obiektu w maju 1971 r. pojawiło się ponad 12 tys. gości. Oprócz ciekawej bryły mogli podziwiać występujące na scenie gwiazdy – Zespół Pieśni i Tańca „Śląsk”, Annę German i Ewę Decównę. Od tamtego czasu „latający talerz” nie przestał tętnić życiem, odbywają się tu koncerty i wielkie imprezy sportowe – na jednej z nich padł rekord frekwencji: 173 tys. widzów. A na co zwrócić uwagę podczas spaceru? Ciekawostką jest, że Spodek, który ma ogromną kubaturę, styka się z ziemią stosunkowo małą powierzchnią. Z łatwością można też dostrzec pokrywające go aluminiowe łuski – jest ich blisko 30 tys.

Hala Sportowo-Widowiskowa Spodek jest nazywana perłą architektury modernistycznej.

Świąteczna magia

Baśniowy pociąg, bajkowe domki, bożonarodzeniowe szopki, stoiska ze świątecznymi dekoracjami, rękodziełem, piernikami czy grzany winem, a dla amatorów łyżwiarstwa i dobrej zabawy – lodowisko na świeżym powietrzu. Miłośników jarmarków bożonarodzeniowych nie może w Katowicach zabraknąć.

Rynek

17 listopada 2023 – 7 stycznia 2024

wstęp bezpłatny



Kliknij w kod QR
lub go zeskanuj,
by dowiedzieć się
więcej.

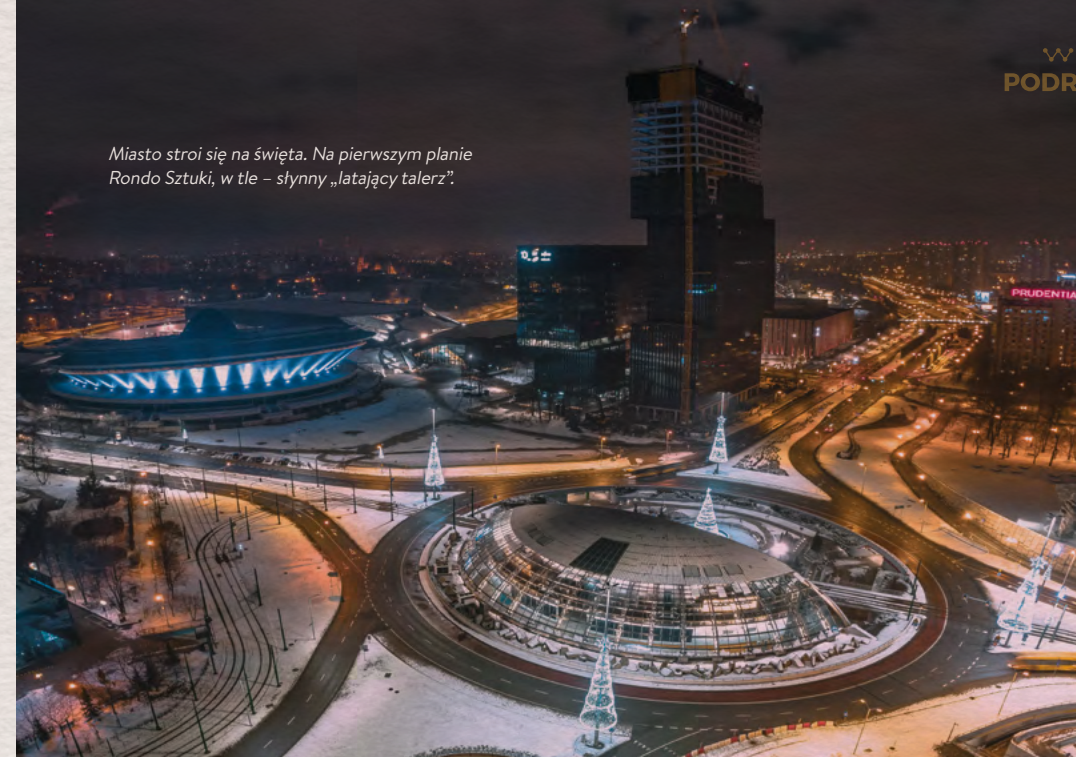
SKARBK

Tutaj także są łuski, ale zamiast stożka mamy trapez. Skarbek to jeden z najbardziej charakterystycznych budynków w Katowicach. Kiedyś uchodził za luksusowy dom towarowy i przyciągał klientów również spoza miasta, można tu było bowiem kupić wszystko, a ponadto przejechać się ruchomymi schodami, co było nie lada atrakcją nie tylko dla najmłodszych. Warto przyjść tu na spacer po zmroku, gdy doskonale widać świecące neony, nawiązujące do tych historycznych. Poza tym zaraz przy Skarbk, na katowickim rynku, w czasie świąt bije serce miasta – odbywa się tam bożonarodzeniowy jarmark, o którym więcej przeczytacie w ramce.



**SKARBK TO JEDEN Z KILKU
KATOWICKICH DOMÓW
TOWAROWYCH Z CZASÓW
PRL-U.**

Jak co roku na jarmarku bożonarodzeniowym nie brakuje atrakcji. Nowością są aranżacje: śpiewające leśne zwierzaki i zespół tańczących Szopów Pracy.



Miasto stroi się na święta. Na pierwszym planie Rondo Sztuki, w tle – słynny „latający talerz”.



Od powstania w 1934 r. do dziś Dom Oświatowy przy ul. Francuskiej 12, należący do Szlaku Moderny, to miejsce dla miłośników książek.

KATOWICE. Dom Oświatowy T. C. L.

Fot. Adobe Stock, Polona.

SZLAKIEM MODERNIZMU

To propozycja nie tylko dla miłośników sztuki projektowania, lecz także dla mieszkańców i turystów. Ile razy bezrefleksyjnie mijamy wille, wielkie gmachy i wieżowce, kiedy pędzimy do pracy, sklepu czy w końcu do domu. A gdyby tak zimowy spacer po mieście zamienić w architektoniczną ucztę? Szlak Moderny to opowieść o dynamicznym rozwoju miasta i wyzwaniach, z jakimi musiało się mierzyć w przeszłości. Ta 5,5-kilometrowa trasa pozwala spojrzeć na Katowice z innej perspektywy. Co kryje się za fasadami budynków? Kto je zaprojektował? Co świadczy o ich modernistycznym rodowodzie? Już niedaleko rynku znajduje się jeden z obiektów ze szlaku – dom usługowo-mieszkalny przy ul. Dworcowej 13, w którym kiedyś mieściła się kawiarnia Scala, modne miejsce na mapie miasta.



Kliknij w kod QR
lub go zeskanuj
i pobierz bezpłatny
przewodnik –
„Szlak Moderny”.

Warszawa. A to ciekawe!

Dlaczego Krakowskie, a nie Warszawskie Przedmieście?
Gdzie na pierogi wybrał się wokalista The Rolling Stones?
W którym kościele organistą był Fryderyk Chopin? Zimowy spacer po stolicy dla niektórych będzie pełen zaskoczeń.

autorka: Agnieszka Gołąbek



Wielka choinka i świąteczne iluminacje przyciągają na Krakowskie Przedmieście zarówno mieszkańców, jak i turystów. A kiedy miasto przyprószy śnieg... jest bajecznie! Tak przystrojoną ulicą aż chce się spacerować, a my zachęcamy, by ją przy okazji odkrywać.



„Krakowskie przedmieście od strony Bramy Krakowskiej”, Bernardo Bellotto (obraz namalowany między 1767 a 1768).



Krakowskie Przedmieście dziś.

IDZIEMY W MIASTO

Krakowskie Przedmieście

W przeszłości miało kilka nazw. Było Czerskim Przedmieściem, co nawiązywało do siedziby książąt mazowieckich w Czersku. W odniesieniu do zakonu bernardynów znajdującego się tuż przy bramie wjazdowej stało się Rynkiem Bernardyńskim. Nazywano je też Drogą ku Świętemu Krzyżowi, bo wybudowano przy niej kościół pod takim właśnie wezwaniem. W końcu zostało Krakowskim Przedmieściem, co ma przypominać, że był to ważny trakt prowadzący w kierunku południowym – do dawnej stolicy Polski. Zaczynał się on od nieistniejącej już Bramy Krakowskiej, która znajdowała się na obecnym pl. Zamkowym. Dzisiaj można oglądać pozostałości wiodącego do niej gotyckiego mostu.

„Odrobina” luksusu

Kiedyś na rogu ulic Krakowskie Przedmieście 42/44 i Karowej mieścił się pałac Tarnowskich. W miejsce rozebranego w 1898 r. obiektu powstał Bristol – hotel, który od początku rozpałał wyobraźnię mieszkańców i dziennikarzy. Na łamach prasy rozpisywano się o tym, że to projekt na najwyższym poziomie, pachnący nowoczesnością i wielkim światem. Jego budowa kosztowała ponad 2 mln rubli, czyli tyle, ile połowa całorocznego budżetu miasta. Oprócz gustownie urządzonych pokoi były restauracje, sale do gry w bilard, a na parterze m.in. fryzjer, fotograf i urząd pocztowy. Mieszkał tu Ignacy Paderewski, a przez kilka lat na jednym z pięter pracownię miał Wojciech Kossak. Gościli tutaj również Helmut Kohl, Jacques Chirac i wspomniany wcześniej Mick Jagger, któremu w trakcie pobytu w Polsce zamarzyły się pierogi z kapustą i grzybami. Ponieważ takim gwiazdom się nie odmawia, szef kuchni przyrządził dla niego to popularne polskie danie.



Jeszcze więcej do odkrycia

Kliknij w kod QR lub go zeskanuj i zobacz opowieść o Bristolu nagrałą z okazji 120-lecia hotelu. Jakie tajemnice skrywa? To doskonała okazja, by wejść do środka.



Fot. Adobe Stock, Wikipedia, Polona.



Kościół przy Krakowskim Przedmieściu nie został zniszczony w czasie II wojny światowej – przetrwał zarówno bombardowanie we wrześniu 1939 r., jak i powstanie warszawskie w 1944 r.

Do organów czas zasiąść

Jest lato 1654 r. Na życzenie królowej Ludwiki Marii Gonzagi z Francji przyjechało do Warszawy 12 zakonnic wraz z przełożoną. Tak zaczyna się historia najstarszego domu zakonu w Polsce. Najpierw wzniesiono drewniany klasztor, a świątynię sióstr wizytek przy Krakowskim Przedmieściu, jaką znamy obecnie, zbudowano w 1727 r. I właśnie tutaj organistą był Fryderyk Chopin. Na stronie Narodowego Instytutu Fryderyka Chopina możemy przeczytać wspomnienia Józefa Sikorskiego: „Za czasów byłego Uniwersytetu Warszawskiego co niedzielę i święto uroczyste odprawiało się dla uczniów jego nabożeństwo poranne w kościele pp. Wizytek około godziny 11-tej. [...] Chopin, mianowicie w ostatnim roku swego pobytu w Warszawie, częstym na chórze był gościem i chętnie grywał na organach to fugi rozmaitych mistrzów, to własne improwizacje¹!... Czy instrument, który dzisiaj znajduje się w świątyni, to ten sam, przy którym zasiadał muzyk? Niestety nie. W 1869 r. organy sprzedano do kościoła w Nieznamierowicach i tam spłonęły w 1923 r.

¹greatcomposers.nifc.pl/pl/chopin/catalogs/places/167 [dostęp: 10 listopada 2023].

Królewski Ogród Światła

Tak nazywa się wystawa plenerowa w pałacu w Wilanowie. W jakie tym razem kształty ułożą się tysiące kolorowych lampek? Oto tylko kilka z tegorocznych atrakcji:

- 75-metrowy świetlisty tunel, który prowadzi na wystawę i w którym można usłyszeć muzykę klasyczną,
- zachęcająca do zabawy Galeria Obrazów – zadaniem zwiedzających jest odszukanie ukrytej na dziełach psotnej wydry,
- stroje nawiązujące do XVII-wiecznej mody, przy których można śmiało pozować,
- gra w berka z wydrą,
- labirynt pełen zagadek i mitologicznych stworów.

Wystawa jest czynna do 29 lutego 2024 r. codziennie oprócz 24 i 31 grudnia 2023 r.:

- do 11 lutego 2024 r. w godz. 16-21 (wejście do godz. 20.30),
- od 12 lutego do 29 lutego 2024 r. w godz. 17-21 (wejście do 20.30).

Dla dzieci do lat 6 wstęp bezpłatny.



Kliknij w kod QR lub go zeskanuj, by dowiedzieć się więcej.

Wrocław. Czas wyznań

Jest takie miejsce na mapie miasta, w którym w niewielkiej odległości znajdują się świątynie czterech różnych wyznań. Nazywa się je dzielnicą, ale pod względem urbanistycznym nią nie jest. Jeśli zobaczycie przed sobą dwumetrową dziewczynę, której strój przypomina kulę ziemską, to znaczy, że jesteście blisko.

autorka: **Agnieszka Gołąbek**

Kryształowa Planeta, rzeźba autorstwa Ewy Rossano, stanowi symboliczne wejście na teren Dzielnicy Czterech Świątyń i nawiązuje do jedności świata. Jedności mimo różnic. Zapraszamy na spacer po miejscu, które jest również nazywane Dzielnicą Tolerancji, Dzielnicą Czterech Wyznań i Dzielnicą Wzajemnego Szacunku. W niedużej odległości od siebie są tu synagoga Pod Białym Bocianem, prawosławny sobór Narodzenia Przenajświętszej Bogarodzicy, rzymskokatolicki kościół św. Antoniego z Padwy i ewangelicko-augsburski kościół Opatrzności Bożej.



Rzeźba Ewy Rossano stanęła u zbiegu ul. Kazimierza Wielkiego i ul. św. Antoniego w 2012 r.

IDZIEMY W MIASTO

Synagoga Pod Białym Bocianem

Jej uroczyste otwarcie nastąpiło w 1829 r. Nazwa podobno nawiązuje do gospody Pod Białym Bocianem, która kiedyś była w tym miejscu. Świątynia powstała według pomysłu Carla Ferdinanda Langhansa, który był projektantem i budowniczym m.in. Opery Wrocławskiej. Jego ojciec, również architekt, zasłynął innym dziełem – Bramą Brandenburską. W historii synagogi nie brakuje trudnych momentów – była dewastowana, rujnowana, zamykana na cztery spusty. Żydzi odzyskali ją w 1996 r. Po trwającym kilkanaście lat remoncie dzisiaj w świątyni odbywają się wydarzenia religijne, ale można ją też zwiedzać, również z przewodnikiem. Ponadto odbywają się tu koncerty, spektakle, wystawy, festiwale, a na dziedzińcu organizowane są pikniki dla dzieci i dorosłych.



W synagodze Pod Białym Bocianem przy ul. Włodkowica 5a można oglądać wystawę stałą „Historia odzyskana. Życie Żydów we Wrocławiu i na Dolnym Śląsku”.

Sobór Narodzenia Przenajświętszej Bogarodzicy

Najpierw była drewniana kaplica cmentarna, potem w XV w. przy ul. św. Mikołaja 40 zbudowano – w stylu gotyckim – kościół św. Barbary. W czasie II wojny światowej większa część świątyni uległa zniszczeniu, w tym dach, średniowieczne polichromie, wyposażenie, a także tzw. zegar kluskowy. Ten ostatni został zrekonstruowany w 2014 r. Dlaczego kluskowy? Ponoć przed 1945 r. spóźniał się o blisko kwadrans – gospodynie wrzucały kluski do garnków, kiedy słyszały dźwięk dzwonów w centrum miasta, a wyciągały je, kiedy zaczynał bić zegar na kościele. Nie tylko ten element został odnowiony, w latach 60. XX w. odrestaurowano elewację, w latach 80. zakończył się remont wieży, niedługo potem wymieniono pokrycie dachu. Obiekt został przekazany Kościołowi prawosławnemu w 1963 r.



Zrekonstruowany tzw. zegar kluskowy i dwa zegary słoneczne na wieży prawosławnej katedry.

Kościół św. Antoniego

Ta barokowa świątynia została wybudowana przy dzisiejszej ul. św. Antoniego w XVII w. przez franciszkanów reformatorów. Klasztor po 100 latach został przekazany elżbietankom, a po jeszcze kilku zmianach administratorów w 1998 r. posługę rozpoczęli tu sprowadzeni z Jasnej Góry paulini. Obecnie patronem parafii jest św. Mikołaj, a w 2014 r. świątynia uzyskała tytuł sanktuarium Jasnogórskiej Matki Kościoła. W jej wnętrzu można zobaczyć 17-głosowe organy pneumatyczne. Wykonał je w 1997 r. Antoni Szydłowski, wrocławski organmistrz, ale użył do nich m.in. części piszczałek z pierwotnego instrumentu, którego autorem był Franz Joseph Eberhardt ze Zgorzelca – budowa jego organów zakończyła się w 1752 r.



We wnętrzu kościoła św. Antoniego można oglądać częściowo zachowane wyposażenie pochodzące z początku XVIII w.

Kościół Opatrzności Bożej

Pierwszy budynek, w 1749 r. już prawie gotowy, został zniszczony po eksplozji prochu, który był przechowywany w znajdującej się w pobliżu baszcie. Odbudowano go dzięki zbiórkom – jego poświęcenie odbyło się 27 października 1750 r. Z kolei w 1830 r. nazwano go „dworskim” – z okazji 300-lecia Konfesji augsburskiej, czyli ogłoszonej w 1530 r. w Augsburgu podstawowej księgi wyznaniowej luteranizmu. W 1947 r. kościół został przemianowany na Opatrzności Bożej. W środku można zobaczyć dwie tablice poświęcone niemieckim żołnierzom poległym w latach 1914-1917, z kolei za ołtarzem jest tablica upamiętniająca ofiary wojen napoleońskich.

Fot. Adobe Stock.

Święta z Prezentusiem

Wrocław jest znany z krasnali, ale Prezentus pojawia się w mieście tylko raz w roku, więc warto go wypatrywać – podobno wystarczy dotknąć trzy razy jego czapki, by spełniły się marzenia. A gdzie go znaleźć? Oczywiście na bożonarodzeniowym jarmarku, który obfituje w atrakcje – oprócz stoisk z pysznościami i rękodziełem są tam też m.in. fotodomki, w których można zrobić pamiątkowe zdjęcie, czy przygotowany dla najmłodszych Bajkowy Lasek z fabryką prezentów. Któż by nie chciał podejrzeć przez okno elfów uwijających się jak w ukropie przy pakowaniu świątecznych upominków?

To tylko niewielki ułamek tego, co przygotowali organizatorzy wydarzenia. Kliknij w kod QR lub go zeskanuj, by dowiedzieć się więcej.

Rynek

24 listopada 2023 –
7 stycznia 2024



Wnętrze ewangelicko-augsburskiego kościoła Opatrzności Bożej jest utrzymane w jasnych barwach, ozdobione widocznymi na zdjęciu złoceniami.

Świąteczny klimat, że ho, ho!

Grudzień w Polsce jest pełen magii? Jak najbardziej! Kto jednak, choćby od czasu do czasu, nie potrzebuje odmiany? Jeśli w świąteczno-noworoczny czas zapragniecie się gdzieś wyrwać, możecie odwiedzić jedno z trzech najbardziej świątecznych miast Europy. Do wszystkich dojedziecie pociągiem!

autorka: **Monika Midura**

Wysokie i bogato przystrojone choinki, unoszący się w powietrzu zapach smakołyków, wymyślne iluminacje i one – rozświetlone ich blaskiem, rozpoznawalne na całym świecie zabytki. Europejskie stolicy wykorzystują swój potencjał, aby co roku walczyć o pierwsze miejsce w rankingu miast Starego Kontynentu, które najpiękniej oddają atmosferę Bożego Narodzenia. W którym mieście tradycja urządzania świątecznych jarmarków jest najstarsza? Co poza podziwianiem kolorowych ozdób można robić w grudniu i styczniu w Berlinie, Wiedniu i Pradze?

Na jarmark by się szło

Berlin

Pierwsze miejsce w rankingu najbardziej świątecznych miast Europy w 2022 r. zajął Berlin. Bożonarodzeniowe targi, roziskrzane blaskiem lampek gigantyczne sosny brandenburskie i wyreżyserowane pokazy świetlne sprawiają, że miasto zamienia się w krainę magii.



TRADYCJA ORGANIZOWANIA JARMARKÓW BOŻONARODZENIOWYCH W BERLINIE SIĘGA XVI W. CO ROKU JEST ICH PONAD 80, W TYM NAJWIĘCEJ KAMERALNYCH – DLA WIELU NAJBARDZIEJ UROKLIWYCH.

Jeśli lubicie miejski splendor, skierujcie kroki prosto na Breitscheidplatz, przy najpopularniejszej ulicy handlowej, nad którym góruje kościół Gedächtniskirche. Organizowany tam jarmark bożonarodzeniowy trwa aż do 7 stycznia. Wśród kilkudziesięciu stoisk z rękodziełem i jedzeniem coś dla siebie znajdą także ci tęskniący za domem – serwuje się tu nawet polskie pierogi i bigos. Bardzo popularny, zwłaszcza wśród turystów, jest także jarmark bożonarodzeniowy Weihnachtszauber na historycznym placu Gendarmenmarkt, choć ten w latach 2022–2024 z powodu remontu przeniesiono

Jarmark bożonarodzeniowy na Breitscheidplatz.



Jarmark bożonarodzeniowy na Gendarmenmarkt.

na pobliski Bebelplatz. Ten świąteczny targ, który potrwa do 31 grudnia, nie tylko oferuje moc atrakcji dla dzieci i dorosłych, ale też jest miejscem, gdzie w specjalnym namiocie swoimi umiejętnościami chwali się niemieccy artyści. Na Bebelplatz oprócz grzanego wina (niem. *glühwein*) i dań typu fast food (m.in. currywurst) można skosztować tradycyjnych przysmaków niemieckiej kuchni w zadaszonej przestrzeni restauracyjnej. Dla kochających śnieżne szaleństwa powstał Winterwelt, czyli „zimowy świat”, zlokalizowany na Potsdamer Platz – czynny do 1 stycznia. W obrębie tego jarmarku działa m.in. zjeżdżalnia o długości 70 m i wysokości 12 m, z której rozciąga się widok na Bramę Brandenburską.



Atrakcje berlińskich jarmarków bożonarodzeniowych sprawdzisz na oficjalnej stronie miasta. Kliknij w kod QR lub go zeskanuj, by dowiedzieć się więcej.

Gdy miasto tańczy

Wiedeń

Jeśli chcecie zobaczyć imponujące wiedeńskie jarmarki świąteczne, jak chociażby Christkindlmarkt na placu Ratuszowym, musicie się pospieszyć. W stolicy Austrii tradycyjne – organizowane od 1298 r.! – targi świąteczne trwają do 23 lub 26 grudnia. Nie oznacza to jednak, że kiedy święta mijają, magia znika. Okazałe dekoracje ozdabiają miasto jeszcze przez długi czas, a tuż po Bożym Narodzeniu w Wiedniu zaczynają się gorączkowe przygotowania do innego szczególnego święta. Sylwester i Nowy Rok w stolicy Austrii to wiodące ulicami Starego Miasta sylwestrowy trakt, eleganckie bale i – wisienka na torcie – transmitowany przez telewizję z całego świata Koncert Noworoczny Filharmoników Wiedeńskich, podczas którego wykonywane są m.in. najśłynniejsze utwory kompozytorów

Fot. Adobe Stock.



W SYLWESTROWĄ NOC O PÓŁNOCY Z KATEDRY ŚW. SZCZEPANA W WIEDNIU ROZBRZMIEWA BICIE XVIII-WIECZNEGO DZWONU PUMMERIN – NAJWIĘKSZEGO W AUSTRII I TRZECIEGO NAJWIĘKSZEGO W EUROPIE. MA PONAD 2 M WYSOKOŚCI I WAŻY PRZESZŁO 20 T.

z rodziny Straussów. Zdobycie biletów na to wydarzenie jest wygraną na loterii, i to dosłownie: aby je kupić, trzeba najpierw wylosować taką możliwość – już rok wcześniej! Jeśli zdecyduje się spędzić sylwestra i Nowego Roku w Wiedniu podejmiecie nawet w ostatniej chwili, transmisję tego wydarzenia obejrzyjecie w sercu miasta – w okolicy katedry św. Szczepana. „Nad pięknym, modrym Dunajem” Johanna Straussa II usłyszycie tam również 1 stycznia tuż po północy. Wcześniej możecie dać się ponieść magii ostatniego dnia roku, korzystając z atrakcji sylwestrowego traktu, który prowadzi od Freyung przez place Am Hof, Graben, św. Szczepana i deptak Kärntner Strasse aż na Nowy Rynek. Na ulicach rozstawiają się sprzedawcy przysmaków i trunków, a na placach odbywają się dyskoteki i bale na świeżym powietrzu. Nie umiecie wirować, unosić się i opadać? Nic nie szkodzi – figur wiedeńskiego walca nauczą was profesjonalści, którzy w ten wieczór organizują ekspresowe kursy tańca.



Szczegóły dotyczące sylwestrowego traktu w Wiedniu, sprawdzisz na stronie internetowej wydarzenia. Kliknij w kod QR lub go zeskanuj, by dowiedzieć się więcej.



Wiedeńska Opera Narodowa, w której co roku odbywa się Koncert Noworoczny Filharmoników Wiedeńskich.



Jarmark Bożonarodzeniowy
na Rynku Starego Miasta w Pradze.

Jedz, spaceruj i jeszcze raz jedz

Praga

Stolica Czech tętni życiem cały rok, ale szczególnie magicznie i tłumnie jest tu w okresie świąteczno-noworocznym. Bożonarodzeniowe jarmarki trwają w Pradze na ogół do Wigilii, ale dwa największe – na Rynku Starego Miasta i na pl. Wacława – cieszą turystów i mieszkańców aż do 6 stycznia. Świąteczne ozdoby podkreślają piękno miasta i zachęcają do zwiedzania. Niskie temperatury nie są spacerującym straszne, tym bardziej że przechadzając się po Starym Mieście i najbardziej reprezentatywnych dzielnicach, można skorzystać z oferty stoisk z ciepłymi napojami i jedzeniem. Bo świąteczne targi w Pradze to przede wszystkim szeroki wybór czeskich potraw i napojów. Pieczona na rożnie praska szynka, bramboráky, czyli placki ziemniaczane z dużą ilością czosnku, kminku i majeranku, a na deser trdelník – pieczone na ogniu rolowane drożdżowe ciasto posypane cukrem i cynamonem. Wśród trunków najpopularniejsze są grzane wino (cz. *svažené víno*), medovina, czyli miód pitny, oraz grog – napój na bazie rumu, cytrusów i cynamonu. Rozgrzani i syci możecie ze Starego Miasta przejść mostem Karola do dzielnicy Malá Strana, zobaczyć ścianę Johna Lennona, później na Hradczanach



ZIMĄ W PRADZE WARTO SIĘ ROZGRZAĆ, PIJĄC TRADYCYJNĄ PIECZONĄ CZESKĄ HERBATĘ (CZ. PEČENÝ ČAJ) NA BAZIE OWOCÓW ZAPIECZONYCH W CUKRZE.

odwiedzić Zamek Praski i katedrę św. Wita, a w drodze powrotnej wstąpić na jedną z najwęższych uliczek świata – Vinárna Čertovka. A jeśli znów zgłodniejecie, koniecznie spróbujcie praskich pierniczków! Nieopodal znajduje się uroczy sklepik z korzennymi ciasteczkami w rozmaitych kształtach i kolorach. Dokładnego adresu nie podamy – zaprowadzi was tam zapach.



Trdelník – ulubiony słodki przysmak prażan.

Czy wiesz, że...

Choć najbardziej rozpoznawalną na świecie postać przynoszącą prezenty jest mikołaj, prażan – podobnie jak wiedeńczyków – obdarowuje dzieciątko (niem. *Christkind*, cz. *Ježíšek*). W stolicy Czech tradycja ta łączy się z kultem pochodzącej z Hiszpanii wczesnobarokowej figurki Praskiego Dzieciątka Jezus (cz. *Pražské Jezulátko*), znajdującej się w kościele Panny Marii Zwycięskiej. Przedstawia ona Jezusa w wieku ok. 3 lat, z koroną na głowie, odzianego w strojną szatę, zmienianą kilka razy w roku. Kolekcja ok. 300 ubrań małego Jezusa składa się z darów od wiernych i można ją oglądać w przykościelnym muzeum. Wśród bogato zdobionych strojów są m.in. te od Marii Teresy Habsburg oraz... pisarza Paula Coelho.

Fot. Adobe Stock.

✉ karty@intercity.pl
☎ 697 048 959

DBAMY O DOBRE RELACJE

**Ty dbasz o relacje w biznesie,
my o Twój komfort
w podróży**

sprawdź na:

intercity.pl/karty

iCC PKP INTERCITY



Jak dobrze być razem...

Nie tylko w czasie świąt Bożego Narodzenia – gdy za oknami szaro i zimno lub kiedy prósz śnieg i zachwycamy się zimową aurą – miło jest spędzać czas w domu, z rodziną lub w pojedynkę, bez pośpiechu i zastanawiania się, co jeszcze trzeba dziś załatwić...

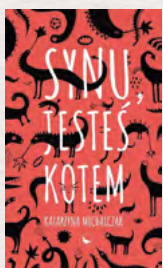
autorka: **Iwona Wójcik**

W święta i dni poświęcone, które dla wielu z nas są czasem wolnym, nasze głowy powinna zajmować jedynie myśl o tym, co miłego możemy dla siebie zrobić. Kubek z gorącą herbatą lub kakao, ciepły koc i spokój – oby tak wyglądał ten czas. A jeśli brakuje wam pomysłów – nie wiecie, co ciekawego przeczytać lub jakie zabawy zainteresują wasze dzieci – mamy garść inspiracji.

Strona po stronie ★

Zapraszamy w wydawniczą podróż po mijającym roku – 2023 obfitował w premiery, które warto poznać.

Styczeń



„Synu, jesteś kotem”
Katarzyna Michałczak
Wydawnictwo Cyranka

Co czują rodzice, kiedy dowiadują się, że ich dziecko jest w spektrum autyzmu? Z czym się mierzą? Ta pozycja to opowieść matki – o oczekiwaniach, rozczarowaniach, pracy nad sobą, budowaniu relacji i miłości.

Luty



„Zima lwów”
Stefania Auci, W.A.B.

To kontynuacja sagi rodzinnej pt. „Sycylijskie lwy” opowiadającej o losach rodu Florio – od 1868 r. po lata 50. XX w. Znajdziemy w niej wszystko, czego oczekujemy od powieści – miłość, przyjaźń, zdrady, rodzinne zależności, zwroty akcji i tło historyczne. A ponadto wciągającą narrację i doskonale sportretowanych bohaterów.

Marzec



„Dzikie psy”
Julia Łapińska, Agora

To powieść kryminalna, druga w dorobku autorki po debiutancie „Czerwonym jeziorze”. Akcja „Dzikich psów” dzieje się w okolicach Bornego Sulinowa. Grupa znajomych w domu nad jeziorem, sylwestrowy wieczór, tajemnica i cztery strzały, od których wszystko się zaczyna.

Kwiecień



„Sąsiednie kolory”
Jakub Małecki, SQN

„Mając do wyboru smutek albo nic, pan wybiera nic?” – to pytanie skierowane do mężczyzny stojącego za barierką mostu. W tej książce nieoczekiwanie splatają się losy stolarza Krystiana Dzierzby, szalonej Leokadii i syna miejscowego lekarza, który stoi na moście i rozważa skok.

Fot. materiały prasowe.

Maj



„Chłopki”
Joanna Kuciel-Frydryszak
Marginesy

Przejmująca i obowiązkowa opowieść o naszych prababkach i babkach – o ich codziennym znoju, o biedzie, o przymusowych małżeństwach, o braku edukacji i prawa do odpoczynku.

Czerwiec



„Saga o ludziach ziemi. Wpatrzeni w niebo”
Anna Fryczkowska, W.A.B.

Niezwykle wciągająca opowieść, której akcja toczy się w XIX w. w Polsce, w niewielkiej wsi na Kujawach. I choć porusza znane powszechnie problemy chłopów: pańszczyzną, zależność od ziemi i liczby morgów oraz częstą biedę, to ponieważ opisuje je w kontekście losów rodziny, staje się powieścią uniwersalną – o wolności człowieka.

Lipiec



„Rzeki, których nie ma”
Maciej Robert, Czarne

Autor szuka zaginionych rzek w swoim mieście – w Łodzi – ale nie tylko. Brodzi w strumieniach, kanałach, czasem w wypełnionych błotem rowach. Okazuje się, że rzeki mogą (nie) istnieć na wiele sposobów.

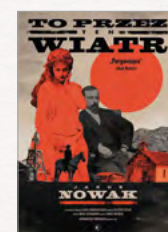
Sierpień



„Łakome”
Małgorzata Lebda, Znak

Prozatorski debiut autorki. Powrót w jej rodzinne strony, opieka nad umierającą babcią i bliskość natury pozwoliły przelać na papier to, co wcześniej zgromadziła – w notatkach i w sobie.

Wrzesień



„To przez ten wiatr”
Jakub Nowak, Powergraph

Western z Sienkiewiczem i Modrzejewską w rolach głównych, a w tle Kalifornia – miasto winnic, tysiąca ludzi i piętnastu saloonów? Tak właśnie jest w debiutanckiej powieści Jakuba Nowaka. I choć została wydana w 2022 r., we wrześniu tego roku jej autor został laureatem Nagrody Literackiej im. Witolda Gombrowicza.

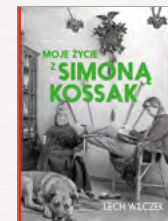
Październik



„Ten się śmieje, kto ma zęby”
Zyta Rudzka
W.A.B.

Zwycięzcy Nike 2023 z bliska przygląda się Werze, która straciła miłość i pracę, swój dorobek wyprzedała na bazarze, a teraz szuka butów do trumny dla swojego męża. Zyta Rudzka pisze portret, bo on pozwala być bliską bohaterki i tego, co czuje.

Listopad



„Moje życie z Simoną Kossak”
Lech Wilczek, Marginesy

Nikt chyba nie znał jej tak dobrze jak on. Poznali się w starej leśniczówce w samym sercu Puszczy Białowieskiej i tam spędzili wspólnie ponad 35 lat – tak blisko dzięki przyrodzie, jak tylko to możliwe.

Grudzień



„Książę Modigliani”, Angelo Longoni
Wydawnictwo Arkady

Amedeo Modigliani – jeden z najbardziej oryginalnych artystów XX w., niedoceniany za życia, staje się bohaterem powieści. Zobaczymy w niej człowieka, malarza ze wszystkimi rozterkami, problemami, chorobą i przeciwnościami, którymi stawiał czoła.

Poczytaj mi, mamo...

...tato, babciu, dziadku – bo dzieciom czytać może każdy. Wybór pozycji jest ogromny, więc tym razem naszymi przewodnikami po świecie literatury będą bohaterowie, których dzieci znają, lubią i o których niezwykłych przygodach, a czasem bardzo zwyczajnych przeżyciach chętnie słuchają.

DLA NAJMŁODSZYCH, WIEK 0-3

Zapraszamy w wydawniczą podróż po mijającym roku – 2023 obfitował w premiery, które warto poznać.



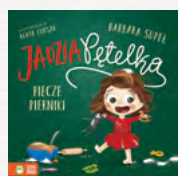
„Choinka”, Aleksandra Brambor-Rutkowska, Paweł Mildner, Natuli

Kontrastowe ilustracje stymulują wzrok, wyrazy dźwiękonaśladowcze wspierają wrażliwość dziecka na dźwięk, proste słowa ćwiczą artykulację i rozwijają słownictwo.



„Zima. Książka z okienkami” opracowanie zbiorowe, Wilga

Pięknie ilustrowana kartonowa książeczka z okienkami o urokach nadchodzącej zimy, zabawach w śniegu, zjeżdżaniu na sankach, lepieniu bałwana i aniołkach na śniegu.



„Jadzia Pętka piecze pierniki”, Barbara Supeł, Zielona Sowa

I choć nie wszystkie wyszły idealnie, wspólne pieczenie pierniczków to sposób na rodzinne spędzanie czasu.

Opowieści o Jadzi Pętce są krótkie, napisane prostym językiem i pięknie ilustrowane. Poruszają tematy bliskie najmłodszym czytelnikom: kąpiel, dzielenie się zabawkami, siusianie do nocnika czy wyjście na spacer.



„Niuniuś czeka na święta. Świąteczne emocje małego dziecka” Aga Nuckowski, Natuli

Przed świętami dużo się dzieje – trwają przygotowania, wszyscy się spieszą, najmłodsi nie mogą się już doczekać prezentów – emocje sięgają zenitu. Może się okazać, że dla dzieci będzie ich za dużo. Niuniuś to główny bohater wydanych przez Natuli serii książek, które w łagodny sposób poruszają temat emocji dzieci – tego, jak sobie z nimi radzą, i jak można je w tym wspierać.

DLA PRZEDSZKOLAKÓW I PIERWSZAKÓW, WIEK 3-6



„Co robi Frania? Oczekiwanie na święta” Barbara Supeł, Słowne Młode

Jak Frania poradzi sobie z czekaniem na święta? Czy wystarczy jej cierpliwości, żeby każdego dnia otwierać tylko jedno okienko w kalendarzu adwentowym? „Co robi Frania?”

to wartościowa kolekcja książek dla młodych czytelników o ważnych, a często niefatwych sprawach. Uczy tego, czym są życzliwość, współpraca czy akceptacja.



„Wielka księga świąteczna. Basia” Zofia Stanecka, Marianna Oklejak, Harper Collins Polska

Basia uwielbia święta – pieczenie pierniczków, strojenie choinki, tylko na prezenty nie lubi czekać, ale kto lubi? Opowieści o przygodach Basi sprawdzą się zawsze. Autorka próbuje pokazywać w nich świat oczami dziecka, tytułowej Basi, i robi to z humorem i wycuciem.

Fot. materiały prasowe.



„Świąteczne opowieści. Misia i jej mali pacjenci” Aniela Cholewińska-Szkolik, Agnieszka Filipowska, Zielona Sowa

Misia nawet w czasie świąt ma ręce pełne pracy – tym razem jej pacjentami będą renifer i osiołek. Ta dziewczynka jest bowiem bohaterką całej serii bajek – ma własną Lipową Klinikę i pomaga wszystkim zwierzętom w tarapatkach, a w dodatku rozumie ich mowę.

I DLA NIECO STARSZYCH...



„Zima Muminków”, Tove Jansson, Nasza Księgarnia

Klasyka literatury – piąta część z serii o Muminkach jest nieco inna niż wcześniejsze części. Skupia się na Muminku, który, obudzony z zimowego snu, nie może doczekać się nadejścia wiosny.

„Opowieści dla dzieci, którą chcą wierzyć w siebie” Francesc Miralles, Alex Rovira Celma, Czarna Owca

Jak pokochać samego siebie? To teraz arcytrudne zadanie choćby ze względu na dzielenie naszego życia na bycie on- i offline. Media społecznościowe sprawiają, że zamiast skupiać się na sobie, porównujemy się i czujemy się gorsi. Dzieci są na to szczególnie podatne, dlatego ta książka powinna się znaleźć w bibliotece każdego młodego człowieka. Podobnie jak dwie inne w serii: „Opowieści dla dzieci, które chcą być szczęśliwe” oraz „Opowieści dla dzieci, które chcą być odważne. 35 historii, które dadzą ci siłę i pomogą pokonać przeciwności losu”.



Interaktywnie, kreatywnie, nietypowo...

Są książki, które można nie tylko czytać. Wielu można też dotykać, inne przewracać do góry nogami czy opowiadać po swojemu.

Ta książka się rozkłada:

„Czas na choinkę”



Te trzeba opowiedzieć:

„Niedoczekalscy czekają na święta”



Ta jest z pozytywką:

„Dziadek do orzechów. Święta z pozytywką”



A w tej znajdziecie zadania do wykonania:

„Święta z panem Wierszysławem”

Od słowa do słowa

Najbardziej luksusowym towarem, którego nie można kupić za żadne pieniądze, jest czas. A czas podarowany sobie i najbliższemu jest najlepszym prezentem. I wcale nie trzeba robić nic wielkiego – wystarczy rozmowa. Jest kilka gadżetów, które sprawią, że słowa same popłyną.



Czas z dzieckiem. Rozmawialnik

Z czasem nawet przy najszczerzych chęciach wpadamy w utarte schematy rozmów, które zawsze kończą się tak samo. Okazuje się jednak, że wystarczy zadać pytanie inaczej – zacząć od tzw. drugiej strony. Rozmawialnik to zestaw kart z pytaniami, których być może sami nie zadaliśmy dziecku, a które mogą sprawić, że dowiemy się o sobie i naszych pociechach zupełnie nowych rzeczy.

Cena: ok. 40 zł  psalm18.pl

Gra w Relacje. Związek, gra dla par

To gra podobna do Rozmawialnika, ale przeznaczona dla par. Nad jej formułą pracowali psychologowie i terapeuci, a także osoby będące w stałych związkach. Gra polega nie tylko na zadawaniu pytań, ale też na wykonywaniu zadań, które pomagają otworzyć się na drugą osobę, uczyć mówienia o emocjach i budowania wzajemnego zrozumienia.

Cena: ok. 150 zł  grawrelacje.pl



Płóciennne pudełko na zdjęcia

Nie ma chyba lepszego sposobu na przywołanie wspomnień niż wspólne oglądanie zdjęć. Dla dzieci odkryciem może być to, że babcia też kiedyś była młoda, a dziadek jeździł na kolarce. Spokojny świąteczny czas można wykorzystać na wywołanie zdjęć i ich uporządkowanie. Pudełko jest tylko jedną z metod przechowywania fotografii – ale jaką elegancką!

Cena: ok. 220 zł  kaiko.shop

Fot. materiały prasowe.

Niech się dzieje

Dzieci – i starsze, i młodsze – uwielbiają doświadczać. Zobaczyć na własne oczy, dotknąć i sprawdzić. Wystarczy przejrzeć szafki, by znaleźć w nich składniki potrzebne do wykonania prostych eksperymentów i mas plastycznych.

Eksperymenty*

Domowy wulkan

Przygotujcie: sodę oczyszczoną, ocet, szklanekę i płaskie naczynie, np. talerz. Szklanekę ustawcie na talerzu, wysypcie do niej sodę oczyszczoną i ostrożnie wlewajcie ocet. Ilość substancji dobierajcie na wycucie, obserwując reakcję. Do naczynia możecie dodać odrobinę płynu do mycia naczyń lub barwnika spożywczego, wtedy wasz wulkan będzie kolorowy.



Zmrożone kule

Przygotujcie: zestaw do robienia baniek mydlanych. To doświadczenie można wykonać tylko wtedy, gdy na zewnątrz jest ujemna temperatura. Wystarczy, że ciepło się ubierzecie i wyjdziecie na dwór. Zróbcie bańkę mydlaną i podziwiajcie, jak pięknie zamarza.



Esy-floresy

Przygotujcie: mleko, płaski talerz, barwniki spożywcze (można użyć np. gęstego soku malinowego), patyczki higieniczne do uszu, płyn do mycia naczyń. Mleko wlejcie na talerz. Zróbcie kilka kolorowych kleksów barwnikami lub sokiem. Zamoczcie patyczek w płynie do mycia naczyń i delikatnie przyłóżcie do powierzchni mleka. I niech dzieje się magia.



Tęcza z cukierków

Przygotujcie: płaski talerz, paczkę klasycznych cukierków Skittles, pół szklanki wody. Ułóżcie cukierki wokół rantu talerza i delikatnie zalejcie je wodą. Obserwujcie, jak tworzy się tęcza.

* Dzieci powinny wykonywać eksperymenty wyłącznie pod kontrolą dorosłych.

Fot. Adobe Stock.

Domowe masy plastyczne

To zabawa dla małych i dużych, w dodatku na długie godziny. A do ich przygotowania użyjecie tego, co prawdopodobnie macie w domu.

Ciastolina

Przygotujcie: 2 szklanki mąki, 1 szklankę soli, 2 szklanki wody, 2 łyżki oleju, 1 łyżeczkę soku z cytryny, garnek i miskę.

Składniki połączcie w garnku i podgrzewajcie na niewielkim ogniu, cały czas mieszając. Masa będzie się robiła coraz bardziej zwarta – kiedy zacznie odchodzić od garnka, przełóżcie ją do miski, poczekajcie, aż wystygnie, i wyrabiacie przez chwilę w rękach. Gotowe!

Ciastolina jest bezpieczna również dla młodszych dzieci, ponieważ jest wykonana z jadalnych składników. Można ją zafarbować barwnikami spożywczymi, posypać brokatem lub połączyć zabawę z nauką aromatów i do masy dodać przyprawy, które mamy w kuchni – cynamon, gałkę muszkatołową czy bazylię.



Domowy piasek księżycowy

Przygotujcie: 8 szklanek mąki, 2 szklanki oleju, dużą miskę lub plastikowy pojemnik na zabawki. Składniki wystarczy połączyć, można je zabarwić startą kredą. Zabawa gotowa!



Ciecz nienewtonowska

Przygotujcie: mąkę ziemniaczaną, wodę i miskę. Mąkę wsypcie do miski i stopniowo wlewajcie wodę. Ciecz pod wpływem nacisku zmienia właściwości. To świetna zabawa sensoryczna dla dzieci.

Inspiracja: mojedzieci kreatywnie.pl

Bądźcie offline

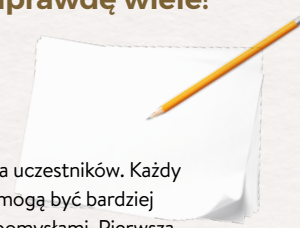
Co się stanie, gdy odłożymy na bok telefony, przestaniemy wpatrywać się w ekrany i będziemy wreszcie obecni tu i teraz? Warto się przekonać...

Jednym ze sposobów na ograniczenie czasu spędzanego w sieci jest sprawdzenie, jak długo jesteśmy online – możemy się bardzo zdziwić, kiedy się okaże, że na oglądanie śmiesznych filmików poświęciliśmy zdecydowanie więcej niż pół godziny. A może na czas świąteczny odinstalować aplikacje społecznościowe? Dużo łatwiej będzie się skupić na sobie samym i najbliższych.

Będąc offline, można naprawdę wiele! Pamiętajcie te gry?

Państwa-miasta

W grze może wziąć udział dowolna liczba uczestników. Każdy na kartce rysuje tabelę z kategoriami – mogą być bardziej standardowe lub uzupełnione waszymi pomysłami. Pierwsza osoba wypowiada na głos hasło: „Iks, igrek, zet” i w myślach zaczyna mówić alfabet, a inna osoba przerywa jej komendą „Stop”. Waszym zadaniem jest wpisanie do tabeli słów na wybraną literę w każdej z kategorii. Po skończonej rundzie wpisujecie sobie punktację – za każde dobre hasło, którego nie miał nikt inny: 15 pkt, za dobre, ale które powtórzyło się u innej osoby: 10 pkt, za nieprawidłowe lub jego brak: 0 pkt. Możecie grać aż do wyczerpania liter w alfabecie – na końcu podsumujecie punkty.



Głuchy telefon

Zabawa uda się, gdy weźmie w niej udział co najmniej kilku graczy – im więcej, tym lepiej. Pierwsza osoba wymyśla krótkie zdanie i szepcze je do ucha kolejnej. Ta podaje wiadomość dalej, aż do ostatniej osoby, której zadaniem jest wypowiedzenie hasła na głos. Jak bardzo przekreśliście informację?

Agrafka

Pierwszy gracz wypowiada wyraz, a drugi dopowiada kolejny na ostatnią literę poprzedniego: agrafka – arbuz – zegar – rower – rama... Od was zależy, czy będziecie używać tylko rzeczowników, czy innych części mowy również, i czy można podawać nazwy własne.

A



R

Ciepło-zimno

Jedna osoba chowa gdzieś w pomieszczeniu niewielki przedmiot, a później za pomocą wskazówek „ciepło” (kiedy osoba szukająca jest blisko przedmiotu) lub „zimno” (gdy jest daleko) podpowiada szukającemu. Skala może być szersza: „parzy”, „gorąco”, „ciepło”, „chłod”, „zimno”, „lodowato”.



Co jeszcze pamiętacie z dzieciństwa? Kółko i krzyżyk, kalambury, statki, pomidor...

Odruch serca

Jedną z tradycji bożonarodzeniowych jest zostawianie pustego miejsca przy wigilijnym stole – większość z nas kojarzy ten zwyczaj z postacią zbłąkanego wędrowca, którego jesteśmy gotowi przyjąć pod swój dach. Ale chęć udzielania pomocy wychodzi poza nasze domy – Polacy, również w okresie świątecznym, angażują się w liczne inicjatywy charytatywne.

autorka: **Aleksandra Cebula**

Jak wynika z badania przeprowadzonego w 2021 r., coraz częściej pomagamy innym – aż 84 proc. ankietowanych Polaków deklaruje taką postawę (udzielanie wsparcia różnego rodzaju: finansowego, wolontariackiego, a także psychicznego)¹. Mimo to wiele problemów społecznych, m.in. ubóstwo, samotność czy kryzys bezdomności, nadal istnieje – mierzy się z nimi duża część naszych rodaków. A święta, które powinny być pełne radości i rodzinnego ciepła, są dla nich czasem trudnym i często nie różnią się od innych dni w roku.

Święta, święta...

Od wielu lat w różnych polskich miastach są podejmowane inicjatywy, które mają sprawić, by oni także przeżyli wyjątkowe, świąteczne chwile. Organizuje się więc wigilie, podczas których uczestnicy – oprócz zjedzenia ciepłego posiłku i symbolicznego prezentu – mogą się cieszyć obecnością innych ludzi. Jedną z najbardziej znanych ogólnopolskich akcji tego typu jest Wigilia Caritas. W 2022 r. w 85 miastach Polski przygotowana przez tę instytucję wieczerza zgromadziła przy stole łącznie 20 tys. osób w kryzysie bezdomności, samotnych i ubogich.

Podobne spotkania przygotowują m.in. Stowarzyszenie mali bracia Ubogich i Fundacja Wolne Miejsce. Pierwsza z organizacji do wspólnego stołu zaprasza samotnych seniorów z 12 polskich miast – zapewnia im transport i paczki świąteczne. Jeśli ktoś nie może się pojawić osobiście, odwiedzają go wolontariusze. Z kolei Fundacja Wolne Miejsce organizuje wigilie dla samotnych i osób potrzebujących w kilkudziesięciu miastach w całym kraju – w tym dwie największe w Katowicach i Warszawie.

Włącz się

Ty też możesz pomóc. Kliknij w kod QR lub go zeskanuj, by dowiedzieć się, jak to zrobić.



Stowarzyszenie mali
bracia Ubogich



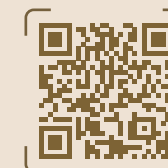
Fundacja
Wolne Miejsce

...i po świętach

Wspierać innych można także wtedy, gdy święta Bożego Narodzenia dobiegną końca, m.in. dzieląc się jedzeniem, które zostało w lodówkach czy spiżarniach. Marnowanie żywności stanowi w Polsce duży problem – przyznaje się do tego aż 56 proc. Polaków². Dlatego w wielu miejscowościach powstały jadłodzielnie, czyli punkty z lodówkami i/lub szafkami, do których można przynieść niewykorzystane w domu produkty czy dania i skąd każdy, kto tego potrzebuje, może je po prostu zabrać. Trzeba jednak pamiętać o kilku obowiązujących zasadach:

- Potrawy przyrządzone własnoręcznie muszą być szczelnie zamknięte, powinny też zostać opisane (nazwa potrawy, spis składników, data przygotowania).
- Możemy przynieść produkty, które co prawda przekroczyły termin minimalnej trwałości (oznaczenie „Najlepiej spożyć przed”), ale nie są po dacie przydatności do spożycia („Należy spożyć do”) – tych drugich nie wolno oddawać.
- Nie można przynosić m.in. surowego mięsa i produktów zepsutych, napoczętych, zawierających surowe jaja czy mleko albo takich, które miały kontakt z komunalnymi odpadami spożywczymi lub były w kontenerach na odpady.
- Produkty, które wymagają niskich temperatur – przechowywania w warunkach chłodniczych – a znajdowały się poza lodówką dłużej niż 30 min, nie nadają się do oddania.

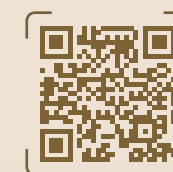
Nie zmarnuj szansy na pomoc



Przed wybraniem się do jadłodzielni, aby zostawić tam żywność po świętach, koniecznie zapoznaj się ze szczegółowymi

wytycznymi na stronie Polskiego Stowarzyszenia Zero Waste.

Sprawdź, gdzie można oddać żywność. Mapa jadłodzielni w Polsce.



¹ 84 proc. Polaków chętnie pomaga innym! Jak wspieramy potrzebujących? Wyniki ogólnopolskiego badania Fundacji DKMS, dkms.pl/biuro-prasowe/84-proc-polakow-chetnie-pomaga-innym-jak-wspieramy-potrzebujacych-wyniki-ogolnopolskiego-badania-fundacji-dkms [dostęp: 15 listopada 2023].

² Ponad połowa Polaków marnuje żywność w swoich domach – Banki Żywności opublikowały najnowsze badania, bankizywnosci.pl/swiatowy-dzien-zywnosci-2023/ [dostęp: 15 listopada 2023].

Noworoczne pierwiastki zabawy

Sylwester to istny żywioł – za sprawą rozświetlonego fajerwerkami nieba mogłoby się wydawać, że głównie ognia. Jednak pozostałe – ziemia, woda i powietrze – nie pozostają mu dłużne, zapewniając w tę wyjątkową noc wręcz niewyczerpaną paletę możliwości. Zapraszamy na krótki przegląd oryginalnych „żywiołowych” pomysłów na przywitanie nowego roku.

autor: **Leszek Mielczarek**

ZIEMIA

Pod

Nocną eksplorację podziemnych tuneli czy też sylwestrowe wizyty w jaskiniach zostawmy śmiałkom specjalizującym się w tego rodzaju wyczynach. Zdecydowanie przystępniejszą propozycją wydają się oferty różnego rodzaju kopalń, które obok tradycyjnych tras turystycznych na tę jedną noc potrafią zamienić swoje korytarze i sale w iście magiczny świat. Nie dość, że po takiej zabawie pozostaną fantastyczne wspomnienia, to jeszcze możemy liczyć na jej walor prozdrowotny, jeśli odbędzie się ona np. w komnacie solankowej.

Na

Bez wątplenia to kategoria, w której zaliczamy najwięcej nocy sylwestrowych w swoim życiu. W tej sytuacji może warto porzucić myśl o klasycznym balu, domówce

czy też kanapie i wyruszyć w nieznane. Samotny dom w środku lasu, glamping w odludnym miejscu albo po prostu kamper pod rozgwieżdżonym niebem – takie pomysły mają coraz więcej zwolenników. Widać, że cisza ma dla nas coraz większą wartość.

Nad

O dziwo, na spokój coraz trudniej liczyć, jeśli wybieramy się w sylwestrową noc na górski szczyt. Możemy śmiało porzucić obawy, że będziemy samotnie przedzierać się szlakiem przez lasy i kosówki. Już na starcie łatwo się zorientować, że na podobny pomysł wpadła całkiem pokaźna grupa miłośników przygody, która za sprawą rozświetlonych czołówek układa się w imponujący, widoczny z daleka pochód. Jeżeli do tego trafimy na odrobinę mgły, będziemy mieć zapewniony klimat rodem z innej planety. Temperatura nie ma znaczenia, gwarantujemy, że na szczycie panuje zawsze gorąca atmosfera.

W O D A

Pod

Kto powiedział, że nurkowanie to rozrywka zarezerwowana na wakacyjne pobyty w ciepłych krajach? Jeżeli mamy doświadczenie w tym sporcie, możemy się pokusić o kolejny krok i zejście pod wodę potraktować również jako pomysł na sylwestra. Wiele szkół nurkowych organizuje tego rodzaju powitanie nowego roku, a wtajemniczeni twierdzą, że nic nie stoi na przeszkodzie, aby nawet pod wodą napić się szampana. Jeżeli jednak nie mamy aż tyle determinacji, pod wodę możemy zejść w... aquaparku.

Na

Wyobraźcie sobie domek z tarasem ozdobiony dziesiątkami romantycznych światełek, pomieszczenia wypełnione świecami, poduszkami i przytulnymi pluszowymi kocami, sączącą się z głośników ulubioną muzykę, a nad głową niebo rozświetlone tysiącami gwiazd. A teraz pomyślcie, że wszystko dzieje się na wodzie któregoś z mazurskich jezior. Brzmi interesująco? Jeszcze nie tak dawno domki na wodzie były raczej egzotyką, kojarzyły się z Holandią, dzisiaj bez problemu znajdziemy je również w naszym kraju, a wiele z nich można wynająć na sylwestrową noc. Kto ma nieco więcej odwagi i doświadczenia żeglarskiego, może też rozważyć wypożyczenie łódki i świętowanie zdecydowanie dalej od brzegu.



A MOŻE BY TAK WYPUŚCIĆ SIĘ NA PEŁNE MORZE? SYLWESTROWA ZABAWA NA PROMIE BRZMI JAK DOSKONAŁY POMYSŁ.

Nad

Sylwester nad morzem nie brzmi może zbyt oryginalnie, ale jeżeli przymek „nad” potraktujemy dosłownie i zbliżymy się do wody, robi się zdecydowanie ciekawiej. Świętowanie nad wodą, a najlepiej na morskiej plaży, otwiera całą paletę możliwości. Już sama obecność mroźną nocą na piasku i wpatrywanie się w odbijające blask księżyca fale robi niesamowite wrażenie. Jeśli wyjdziemy na plażę w turystycznej miejscowości, możemy mieć pewność, że trafimy na tłumy porównywalne z deptakiem. Jeżeli zdecydujemy się na bardziej odludne miejsce, kawałek nadmorskiego świata może być tylko nasz. Dla tych, którzy w sylwestrową noc chcą jak najdalej uciec od szpilek i garniturów, interesującą propozycją jest świętowanie w saunie na plaży połączone z morsowaniem. Można być pewnym dobrej zabawy, a do tego odchodzi jeden z najpoważniejszych problemów tej wyjątkowej nocy, czyli dobór kreacji.



POWIETRZE

W pierwszym odruchu latanie nad miastem o północy w sylwestra może się wydawać porównywalne z wyprawą na poligon podczas ćwiczeń wojskowych. Pomysł raczej nie najlepszy. Okazuje się jednak, że możliwy do zrealizowania. I to zarówno lekkim samolotem, jak i nawet motolotnią. Oczywiście przy odpowiednich umiejętnościach, profesjonalnym zaplanowaniu przedsięwzięcia i przestrzeganiu długiej listy procedur bezpieczeństwa. Kluczową informacją jest wysokość, na którą strzelają sztuczne ognie – według danych producentów fajerwerków pułap ten nie przekracza 350 m. Wystarczy więc

zachować odpowiedni margines bezpieczeństwa, aby uniknąć kontaktu z nimi i skoncentrować się na podziwianiu wyjątkowego spektaklu. Nie ukrywamy jednak, że jest to atrakcja dostępna naprawdę dla nielicznych. Lepszym i prostszym sposobem na doświadczenie tego żywiołu będzie wizyta w tunelu aerodynamicznym, w którym powietrze rozpędzone do prędkości 300 km/h daje uczucie prawdziwego latania.

Do siego roku!

Fot. Adobe Stock

kontakt
sprzedaz@intercity.pl

DBAMY O DOBRE RELACJE

Planujesz event? Skorzystaj z pociągu na zamówienie.

sprawdź na:

intercity.pl

PKP INTERCITY



Tańsze podróże służbowe z Kartą Intercity

PKP Intercity zachęca klientów do wybrania kolei, najbardziej ekologicznego i komfortowego środka transportu, także na podróże służbowe. W tym celu m.in. powstała Karta Intercity – rozwiązanie, dzięki któremu klienci mogą zaoszczędzić nawet 173 tys. zł w skali roku. Z oferty skorzystały już setki firm i klientów indywidualnych, a 80 proc. z nich odnawia usługę, gdy skończy się jej ważność. Jak działa Karta Intercity?

Oferta jest skierowana do firm, organizacji i klientów indywidualnych. Dzięki niej można jeździć bez limitu krajowymi pociągami wszystkich kategorii, czyli EIP, EIC, IC i TLK, a także składami przewoźników takich jak Polregio, Szybka Kolej Miejska w Trójmieście, Warszawska Kolej Dojazdowa i Koleje Dolnośląskie. Karty są wystawiane jako imienne lub na okaziciela, co jest atrakcyjne



Karta Intercity to oferta skierowana do firm, organizacji i klientów indywidualnych.



700 – ponad tyle firm i organizacji skorzystało z Karty Intercity do września 2023 r.

finansowo, gdy z podróży służbowych kolejną korzysta więcej pracowników. Co istotne, ich zakup można uwzględnić w rozliczeniach podatkowych CIT. Karty Intercity to duże ułatwienie w planowaniu podróży – na przejazd pociągiem można się zdecydować niemal w ostatniej chwili, nie poświęcając czasu na zakup biletów. Niezbędne jest tylko pobranie rezerwacji miejsca w pociągach, w których jest to wymagane. Podróż kolejną to idealne rozwiązanie dla najbardziej zapracowanych pasażerów, którzy w trakcie przejazdu mogą wykonywać inne obowiązki. Komfortowej pracy sprzyja strefa ciszy, dostępna w Pendolino i w pociągach kategorii IC obsługiwanych elektrycznymi zespołami trakcyjnymi FLIRT i PesaDART. PKP Intercity właśnie rusza z kampanią promocyjną, pokazującą korzyści płynące z zakupu Karty Intercity.

Duża oszczędność dla biznesu i nie tylko

Oferta jest dostępna w opcji miesięcznej, kwartalnej, półrocznej i rocznej. Cena spada m.in. wraz z okresem ważności karty – im dłuższy, tym cena w przeliczeniu na jeden przejazd jest atrakcyjniejsza. Przykładowo, jeśli firma lub klient indywidualny zdecyduje się na przejazdy pierwszą klasą dwa razy dziennie przez siedem dni

Kalkulator korzyści

Warto skorzystać z tego narzędzia przygotowanego przez PKP Intercity, aby znaleźć najkorzystniejszą ofertę. W formularzu dostępnym na stronie należy wybrać liczbę przejazdów tygodniowo, klasę i okres ważności usługi, a system obliczy wartość Karty Intercity. Pokaże też skalę oszczędności w zależności od wybranej opcji. Kalkulator proponuje również najbardziej opłacalny wariant.



w tygodniu, to zakup jednej karty pozwoli oszczędzić nawet 173 tys. zł w skali roku. Przy koszcie rocznym rzędu 15 tys. zł daje to nieco ponad 20 zł za przejazd. W innym wariantcie, gdy np. pracodawca wykupi kartę roczną na przejazdy tam i z powrotem pięć dni tygodniu w drugiej klasie, zapłaci 15,8 tys. zł, czyli 30 zł za przejazd, a zaoszczędzi nawet 76 tys. zł. Jeśli natomiast firmę lub pasażera indywidualnego interesuje mniejsza częstotliwość przejazdów, to po wykupieniu karty miesięcznej drugiej klasy na cztery przejazdy tygodniowo zaoszczędzą 794 zł. Przy tej samej liczbie przejazdów w opcji kwartalnej upust wyniesie 4704 zł, w wariantcie półrocznym 10 008 zł, a rocznym aż 21 016 zł.

Setki zadowolonych klientów

Karty Intercity cieszą się niesłabnącą popularnością. Do września 2023 r. z oferty skorzystało ponad 700 różnych firm i organizacji. Z danych PKP Intercity wynika, że aż 80 proc. klientów decyduje się na jej przedłużenie, czyli dokonuje zakupu drugiej karty po upływie terminu obowiązywania pierwszej. Co piąty użytkownik decyduje się na zakup więcej niż jednej karty.

Ruszamy w trasy

Jak co roku w drugą niedzielę grudnia w życie wchodzi nowy roczny rozkład jazdy. PKP Intercity będzie uruchamiało średnio na dobę 417 pociągów, czyli o 27 więcej niż obecnie. W sezonie wakacyjnym kursować mają 454 składy – o 24 więcej niż w tym roku. Co jeszcze przygotowaliśmy dla naszych pasażerów w sezonie 2023/24?

PODRÓŻE ZAGRANICZNE

Liczba całorocznych połączeń międzynarodowych wzrośnie z 52 do 63 (średnio na dobę).

- IC „Odra” – dzienny pociąg połączy Kraków z Berlinem, a po drodze zatrzyma się m.in. w Katowicach, Opolu, Zielonej Górze czy we Wrocławiu.
- IC „Danubius” zapewni poranne połączenie Wrocławia i Krakowa z Wiedniem oraz wieczorny powrót. Pociąg będzie się składał z dwóch grup wagonów – jedna wyruszy ze stolicy Małopolski, druga z Dolnego Śląska. Wagony połączą się w Bohuminie, skąd wyruszą dalej do Austrii.
- IC „Chopin” zacznie kursować w wydłużonej relacji z Warszawy do Monachium. Nocny pociąg przejedzie przez trzy kraje i po drodze zatrzyma się m.in. w Krakowie, Ostrawie, Wiedniu oraz Salzburgu.

NOWE KRAJOWE

Utrzymana zostanie dotychczasowa liczba połączeń do i z Poznania, Trójmiasta, Szczecina, Olsztyna, Bydgoszczy, Kielc oraz Lublina. Więcej pociągów będzie do i z Warszawy, Krakowa, Białegostoku, Opola, Łodzi, Wrocławia i Rzeszowa.

- TLK „Szczeliniec” połączy Kraków z Jelenią Górą, a po drodze zatrzyma się m.in. w Katowicach, Nysie i Kłodzku.
- IC „Heweliusz” oraz TLK „Rozewie” to dwa nowe łączone pociągi do Kłodzka – pojadą z Trójmiasta przez Bydgoszcz do południowej części Dolnego Śląska. Podczas podróży pasażerowie będą mogli się przesiąść we Wrocławiu do pociągu jadącego do Kłodzka, który będzie obsługiwany zmodernizowanym składem ED74.



- IC „Esperanto” (kursujący w niedzielę) uzupełni siatkę połączeń na trasie Warszawa – Białystok.
- IC „Łukasiewicz” (również tylko w niedzielę) połączy Przemyśl z Krakowem.
- IC „Górski” pojedzie w zmienionej relacji Świnoujście – Hrubieszów.
- IC „Zamoyski” będzie kursować z Kołobrzegu aż do Rzeszowa, a nie jak dotychczas do Hrubieszowa.

Część pociągów będzie miała wydłużone relacje, a tym samym zapewni obsługę kolejnych miejscowości, m.in. EIP 1602/6102 relacji Warszawa – Wrocław dojedzie do Jeleniej Góry i Wałbrzycha, IC „Fredro”, kursujący dotychczas z Wrocławia do Warszawy, dotrze aż do Białegostoku, a IC „Rejewski”, obsługujący trasę Bydgoszcz – Warszawa, pojedzie do Lublina.

Zakopane na raz

Dotychczas, ze względu na prace modernizacyjne prowadzone na trasie Kraków – Zakopane, bezpośrednim pociągiem do stolicy Tatr można było dojechać tylko w wakacje i ferie zimowe, a przez pozostały okres dzięki zastępczej komunikacji autobusowej do i z Krakowa. Od 22 grudnia wróci pięć całorocznych połączeń

do Zakopanego, a także dwa sezonowe. Do stolicy Tatr będzie można dojechać m.in. z Trójmiasta, Warszawy i Krakowa, a pociągami sezonowymi ze Szczecina i z Bydgoszczy.

Wygodnie

W nowym rozkładzie wzrośnie liczba pociągów kategorii InterCity (IC) obsługiwanej nowymi i zmodernizowanymi wagonami oraz elektrycznymi zespołami trakcyjnymi (z 274 do 303). Wyższą kategorię otrzymają m.in. pociągi „Wyczołkowski” relacji Szczecin – Lublin oraz „Uznam” łączący Warszawę i Świnoujście. Zespołami trakcyjnymi ED160 FLIRT będą obsługiwane IC „Doker” (Trójmiasto – Katowice), IC „Nida” (Kielce – Warszawa), IC „Chemic” (Płock – Katowice).

I zgodnie z wyborem

Systematycznie będzie zwiększana liczba połączeń objętych możliwością wyboru miejsca z graficznego schematu. Do 174 już udostępnionych połączeń obsługiwanych składami wagonowymi dołączy kolejnych ponad 50. Wcześniej ta funkcja została wprowadzona w spalinowych i elektrycznych zespołach trakcyjnych. Docelowo opcja wyboru miejsca ma być dostępna dla wszystkich połączeń krajowych PKP Intercity.

Informacja dla podróżnych

Dokładne informacje na temat biletów i rozkładu jazdy znajdują się na stronie intercity.pl. Do dyspozycji pasażerów jest dostępna infolinia pod numerem 22 391 97 57 (koszt połączenia zgodny z taryfą operatora).





WYNAJMIJ ŁOŻE VIP NA NAJWIĘKSZYM STADIONIE W POLSCE!

11 MAJA - 2024 ORLEN FIM

Speedway Grand Prix of Poland - Warsaw

5 i 7 LIPCA - Metallica: M72 World Tour

14 SIERPNIA - Superpuchar Europy UEFA

24 SIERPNIA - Andrea Bocelli

28 WRZEŚNIA - Roztańczony PGE Narodowy

2024



PGE
NARODOWY

PGE Narodowy to największy stadion w Polsce, na którym na przestrzeni ostatnich lat odbyło się kilkaset spektakularnych wydarzeń muzycznych i sportowych. W 2023 roku PGE Narodowy tętnił życiem za sprawą meczów reprezentacji Polski, gali KSW, zawodów żużlowych i driftingowych oraz koncertów.

W plejadzie gwiazd światowego formatu, która w tym roku wystąpiła na arenie, znaleźli się m.in. Beyonce, P!nk, Imagine Dragons, The Weeknd, Sanah i Dawid Podsiadło, który zagrał na obrotowej scenie 360 stopni, a jego występ obejrzała rekordowa liczba 80 tysięcy gości. Kalendarz na rok 2024 zapowiada się równie wspaniale – na PGE Narodowym wystąpi bowiem legendarny Andrea Bocelli czy Metallica, która zagra na arenie aż dwa razy. Na miłośników sportowych emocji będą czekały za to m.in. zawody żużlowe 2024 ORLEN FIM Speedway Grand Prix of Poland - Warsaw oraz mecz o Superpuchar Europy UEFA, który zostanie rozegrany na stadionie po raz pierwszy w historii. Te niezwykle wydarzenia sportowe i muzyczne będzie można podziwiać z komfortowych

i gwarantujących pełną prywatność łóż VIP PGE Narodowego. Ich usytuowanie zapewnia najlepszy widok na płytę stadionu, a wyjątkowy wystrój pozwala doświadczyć całkowicie nowego sposobu przeżywania największych wydarzeń w kraju. Goście łóż VIP rozpoczną swoją pełną pozytywnych emocji przygodę na PGE Narodowym od przeznaczonego specjalnie dla nich wejścia z dedykowaną recepcją. W trakcie wydarzenia zadba o nich zaś profesjonalna obsługa kelnerska, która zaserwuje dania cateringu VIP, na który składają się tak ciepłe, jak i zimne posiłki, desery i napoje. Łoże VIP na PGE Narodowym nie tylko umożliwia przeżywanie spektakularnych i zapadających na lata w pamięci emocji, które towarzyszą koncertom i sportowym zmaganiom, ale i stanowią doskonałą kanwę do budowania relacji biznesowych z zaproszonymi gośćmi i kontrahentami.

Zarezerwuj ekskluzywną łóż VIP na największe wydarzenia w kraju:

Mail: skybox@pgenarodowy.pl

Telefon: (+48) 22 295 91 00

2024

Rodzina w komplecie

Poznajcie Łatkę – wesołego kundelka, który właśnie teraz potrzebuje waszej pomocy. Ciekawski psiak zauważył siedzącego na płocie ptaka, którego spłoszył i zaczął gonić. Nim się zorientował, był już daleko od swojej rodziny. Teraz nie może odnaleźć drogi powrotnej do domu, w którym czekają na niego bliscy.

autorka: **Aleksandra Cebula**

Zagrajcie w grę i pomóżcie Łatce, by mogła być ze swoją rodziną w tym wyjątkowym, świątecznym czasie. Kto pierwszy zaprowadzi ją do domu?

Jako pionków możecie użyć drobnych przedmiotów, np. kamyków, nakrętek lub guzików. Przyda się wam także kostka do gry. Jeśli nie macie jej pod ręką, wpiszcie hasło „rzut kostką online” w wyszukiwarkę Google i skorzystajcie z elektronicznego narzędzia.

Legenda



Świąteczny bonus: gracz po twojej lewej stronie otrzymuje od ciebie prezent – może ruszyć o jedno dodatkowe pole do przodu podczas swojego następnego ruchu.



Pobawmy się! Łatka znalazła na drodze patyk i chce, by jej go rzucić. Zostajesz w miejscu na krótką zabawę – czekasz jedną kolejkę.



Pod ośnieżoną sosną znajdujesz sanki – przesuwasz się o jedno pole do przodu.



A co to? Na niebie dostrzegasz pierwszą gwiazdkę. Szczęście ci sprzyja – masz dodatkowy rzut kostką.



Masz dodatkowy rzut kostką. Jeśli liczba oczek na kostce będzie parzysta (2, 4 lub 6), cofnij się o jedno pole. Jeśli liczba oczek będzie nieparzysta, wykonaj zadanie odpowiadające danej cyfrze:

1

Znasz kolędy, pastorałki albo inne świąteczne piosenki? Podaj jeden przykład. A może coś zaśpiewasz?

3

Co zazwyczaj znajduje się na wigilijnym stole? Wymień jedną potrawę.

5

Co kojarzy ci się ze świętami? Wymień dwa skojarzenia.

Uwaga! Odpowiedzi nie mogą się powtarzać w czasie trwania rozgrywki.

Zadanie wykonane? Świetnie! Przesuń pionek o dwa pola do przodu.

Jeśli ci się nie udało, nie przejmuj się – zostań w miejscu i poczekaj na następną kolejkę, będziesz mieć kolejną szansę na rzut kostką.



Kto zostawił te prezenty?

Jedna ze świątecznych opowieści głosi, że o północy w Wigilię zwierzęta mówią ludzkim głosem. Mogą je usłyszeć dzieci, które przez cały rok były grzeczne. Nie powinno więc was zdziwić, że mówię też ja – **Latka!** W nagrodę za pomoc w odprowadzeniu mnie do domu mam dla was jeszcze kilka zabaw! Gotowi na świąteczne wyzwania?



W Polsce, w zależności od regionu, świąteczne podarunki pod choinką zostawiają różne postaci. Być może u was jest to Święty Mikołaj, ale niektóre dzieci mieszkające na Górnym Śląsku wierzą, że prezenty przynosi dzieciątko, czyli postać symbolizująca nowo narodzonego Jezusa. Ci, którzy mieszkają w województwach opolskim i dolnośląskim, oczekują na prezent od gwiazdki – chłopca lub dziewczynki z grupy kołędowej. A czy wiesz, kto pojawia się w pozostałych częściach Polski? Przeczytaj rymowanki i spróbuj odgadnąć nazwy tych postaci!

- 1 **Ciepły kożuch nosi, twarz pokryta sadzą,
W grupie kołędników z wielką chodzi gwiazdą.
Grzecznym dzieciom w święta prezent wręczy ładnie,
Jeżeli modlitwy recytują składnie.**

To: r o d z a i w G

Pojawia się w województwach: wielkopolskim, kujawsko-pomorskim, na Kaszubach i ziemi lubuskiej.



- 2 **Rodzina przy stole kolację zajada,
Wtem wysłannik z niebios cichutko się skrada.
Pod choinkę prezent bardzo szybko wsunie,
I na swoich skrzydłach daleko odfrunie!**

To: k e ł o i n A

Przynosi prezenty na Podkarpaciu, w części Małopolski i na Śląsku Cieszyńskim.

- 3 **Choć gość ten podobny jest do mikołaja,
Nie wejdzie przez komin – pod drzwiami się zjawia.
Razem z Nowym Rokiem do dzieci przybywa,
Wnuczkę – pomoc swoją – Śnieżynką nazywa.**

To: k e d a i z D z ó r M

Przychodzi do dzieci mieszkających we wschodnich regionach Polski.

Podpowiedź!

Aby odgadnąć hasło, wypiszcie literki od ostatniej do pierwszej.



Odpowiednie miejsce

Czy wiecie, czym jest sudoku? To gra, w której na kwadratowej planszy wpisane są różne cyfry. Niektóre pola są puste. Zadanie polega na uzupełnieniu pustych miejsc tak, aby żadna cyfra się nie powtarzała w poziomym i pionowym rzędzie.



To wasze kolejne zadanie, z tym że zamiast cyfr puste pola trzeba uzupełnić świątecznymi obrazkami.



Nie z tej historii

W naszym kolejnym wyzwaniu pomieszały się symbole świąt – Wielkanocy i Bożego Narodzenia. Wasze zadanie polega na oddzieleniu ich od siebie – na osobnej kartce w jednej kolumnie wypiszcie wszystkie znalezione słowa związane ze Świętami Wielkanocnymi, a w drugiej te, które kojarzą się z Bożym Narodzeniem.

BETLEJEM WIGILIA PISANKA RENIFER SZOPKA JAJKABAŁ WANKO SZY CZEK
CHOINKA ŚNIADANIE WIELKANOCNEMIKOŁAJZAJĄCZEK PREZENT BARANEK

Zauważyliście, że niektóre litery w ramce mają inny kolor niż reszta? Kiedy je połączycie, stworzą hasło! Odczytajcie je.



HASŁO:

A czy wiecie, jak życzenie „wesołych świąt” z okazji Bożego Narodzenia wypowiadają ludzie w różnych krajach?



We Włoszech:
Buon Natale!



W Hiszpanii:
¡Feliz Navidad!



W Norwegii:
God jul!



W Czechach:
Veselé Vánoce!



Nowości w aplikacji PKP Intercity

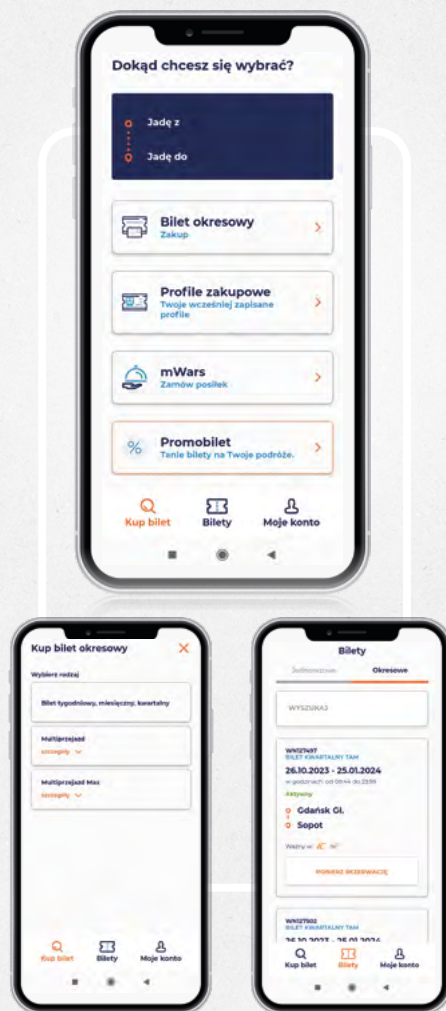
Od 21 listopada 2023 r. pasażerowie korzystający z aplikacji mobilnej PKP Intercity mogą kupić za jej pośrednictwem bilety okresowe, a także pobrać do nich rezerwację. Oferta dotyczy wybranych wariantów.

Wprowadzona blisko rok temu aplikacja mobilna PKP Intercity cieszy się dużą popularnością. Niedawno sprzedaliśmy dwumilionowy bilet za jej pośrednictwem. Wciąż jest rozbudowywana o kolejne funkcje, tak aby pasażerowie mogli korzystać z optymalnych dla siebie rozwiązań. Tym razem za jej pośrednictwem możliwy stał się zakup biletów okresowych. Dotyczy to m.in. biletów miesięcznych, kwartalnych, tygodniowych, w tym także opcji Promo Odcinkowego Miesięcznego. Bilety odcinkowe można także zakupić poprzez system e-IC, w kasach i biletomatach.

Te udogodnienia z pewnością zainteresują także osoby decydujące się na wyjazdy typu city break – poza godzinami szczytu, bez sprecyzowanych planów. Mowa o ofertach Multiprzejazd i Multiprzejazd Max. Od teraz zakupu na spontaniczną podróż można dokonać w aplikacji mobilnej. Obie oferty to bilety ważne od północy we wtorek do godziny 24 w czwartek, zarówno w 1., jak i 2. klasie. Oferta Multiprzejazd obejmuje nielimitowane podróże przy przejazdach pociągami TLK i IC. Z kolei Multiprzejazd MAX to nielimitowane przejazdy wszystkimi pociągami PKP Intercity.

Multiprzejazdy to przede wszystkim wygoda i komfort. Nie trzeba każdorazowo pamiętać o kupowaniu biletu na kolejne przejazdy pociągami (wyjątek stanowi konieczność pobrania rezerwacji miejsca do siedzenia, zakup rezerwacji miejsca w strefie wygody lub dopłaty do pociągu EIP). To także znaczna oszczędność.

W aplikacji można nabyć bilety nie tylko na przejazdy krajowe, lecz także międzynarodowe. Płatności w aplikacji odbywają się za pomocą Apple Pay, Google Pay, kart płatniczych oraz systemu BLIK. Bilety na przejazd PKP Intercity można pobrać w formie PDF oraz dodać do kalendarza. Pomocnym narzędziem jest także wyszukiwanie celu podróży z funkcją metastacji, dzięki której nie trzeba wpisywać dokładnej nazwy stacji, a wystarczy podać miasto. Ponadto podróżni korzystający z aplikacji PKP Intercity mają także możliwość graficznej rezerwacji miejsc, co pozwala wybrać im dokładne miejsce, które zajmą w czasie podróży.



W aplikacji mobilnej PKP Intercity można już kupić bilety okresowe.



Kup bilet przez aplikację PKP Intercity i zobacz, jakie to wygodne!

szukaj w sklepie:



Teraz

-20%



DBAMY O DOBRE RELACJE

Odkryj kolekcję,
łap okazje

sprawdź na:

sklep.intercity.pl

ic PKP INTERCITY