

ZIELONA GÓRA Dawniej wystarczyło piec jeden rodzaj pieczywa

Chleb prosto z pieca

Do piekarni pukamy około czwartej nad ranem. Dla piekarzy to środek dnia. Dnia pracy.

- Takie wczesne wstawanie to dla dziennikarzy nie jest chleb powszedni. Zaskoczyliście mnie punktualnością – wita nas właściciel piekarni **Waldemar Rzepka**. Z zawodu jest nauczycielem wychowania technicznego, z zamiłowania wędkuje i maluje obrazy. Tyle że z malowania nie dałoby się utrzymać rodziny. Aby zarobić na chleb, zajął się jego pieczeniem. Terminował u ojca, do którego piekarni ustawiła się kolejki.

Ciasto z zakwasami

Dawniej, by utrzymać się na rynku, wystarczyło piec jeden rodzaj pieczywa. Dziś około 50 gatunków. Oprócz klasycznych bułek piekarnię opuszczają też takie typu pizza lub z pestkami słonecznika czy dyni. To dlatego w kąciku piekarni stoi kilkanaście worków z mąką różnych rodzajów i z dodatkami. Obok – waga przypominająca apteczną z kompletem metalowych odważników.

- Wystarczy niedokładnie odmierzyć ilość mąki i pieczywo nie wyjdzie – tłumaczy W. Rzepka.

Gdzie tkwi tajemnica jakości chleba? Nie w mące, lecz właśnie w precyzji i w... zakwasie, który miesza się z mąką. Ciasto chlebowe wyrabia maszyna przypominająca mikser. Podobny do tego, który mamy w domach, tyle że większy. Zanim ciasto zamieni się w chleb, musi przejść wyrafinowane tortury – rozciągania, formowania, wydłużania.

- Dlaczego ten chleb jest taki mały? – pytam zaniepokojona. - Spokojnie, urosnie w piecu – śmieje się jeden z piekarzy.

Przed włożeniem do pieca uformowane bochenki trafiają na 10 minut do garownika,



Fot. MARIUSZ KAPALA

Zanim ciasto stanie się chlebem, piekarze poddają je „torturom” rozciągania, formowania, wydłużania. Potem pół godziny pieczenia i bochenki trafiają na sklepowe półki.

w którym rosną na parze. Potem bochenki, skropione wodą z małej sikawki, wędrują na około pół godziny do pieca.

Przegrana z zakalcem

Za upieczonym już chlebem idziemy do sklepu przy piekarni. Na półkach bochenki skwierczą,

jakby lód pękał. Na spodzie pojawiają się podłużne pęknięcia – to oznacza, że proces pieczenia przebiegał prawidłowo.

Nie nasza to jednak zasługa. Po kilkudziesięciu minutach w piekarni jesteśmy mokrzy od potu i zagubieni. Piekarzy przypominamy tylko letnim strojem. Oni też uwijają się w tym ukro-

pie w klapkach i podkoszulkach. – Piekarniczy fach wymaga cierpliwości i nauki – pociesza nas W. Rzepka. – Do pieca podchodzą jedynie piekarze z kilkuletnim stażem.

KATARZYNA BOREK
Współpraca
PIOTR JĘDZURA

Upiecz sam

■ Chleb domowy:

1 kg mąki krupczatki, 10 dag drożdży, paczka słonecznika luskane, 2 łyżki siemienia lnianego, szklanka otrębów pszennych, 4 szklanki wody, łyżeczka soli. Składniki dokładnie wymieszaj. Ciasto odstaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Piecz około godziny w piekarniku w temp. 200 st. C.

■ Chleb piernikowy ciotki Hanki:

2 szklanki mąki pszennej razowej, 2 szklanki mąki wrocławskiej, szklanka mleka, szklanka zaparzonej kawy zbożowej, łyżeczka cukru, pół łyżeczki soli, garść siemienia lnianego i słonecznika luskane, 5 dag drożdży. Składniki wymieszaj, ciasto odstaw do wyrośnięcia, potem piecz w piekarniku około godziny w temp. 200 st. C.

■ Chleb z miodem:

3 szklanki mąki, 1/4 szklanki miodu akacjowego, trzy jaja, łyżeczka sody, łyżeczka proszku do pieczenia, duży kieliszek rumu, łyżka przypraw korzennych. Do mąki i proszku wbij jaja, dodaj przyprawę, miód i rum. Wyrabiaj ciasto – jeśli jest zbyt zbite, dodaj trochę wody. Piecz około godziny w temp. 180 st. C.

ŚWIEBODZIN Jak słynny ortopeda doktor Wierusz szklil okna

Tajemnica teczki szefa

Różne rzeczy noszą dziś szefowie firm w teczkach. Na przykład... pismo z 4 listopada 1978 r. doktora med. Lecha Wierusza.

Uczeń znakomitego prof. ortopedii **Wiktor Degi**, L. Wierusz to założyciel i wieloletni dyrektor szpitala ortopedycznego w Świebodzinie. Dzięki jego fachowej wiedzy i niepowtarzalnej osobowości, ośrodek stał się znany w całej Polsce.

To właśnie pismem L. Wierusza sprzed prawie 25 lat zaskoczył mnie wiceprezes zarządu Świebodzińskiej Spółdzielni Mieszkaniowej **Stanisław Warcholik**, gdy rozmawiałam z nim na całym innym temacie. Pismo jest smakowite. Oddaje czasy późnego Gierka, kiedy to po okresie wspomianej z roz-

zewnieniem przez wielu do dziś prosperity, wszystkiego zaczęło brakować. Na przykład szkła.

Nigdzie nie można go było kupić, a tymczasem w świebodzińskim szpitalu, noszącym dziś nazwę Lubuski Ośrodek Rehabilitacyjno-Ortopedyczny, akurat kończono roboty przy dużej przybudówce. Nie oszkłona przybudówka to żadna przybudówka. Wiedział więc kierownik szpitalnego zakładu remontowo-budowlanego, obecny wiceprezes ŚSM, że szkło zdobyć musi. Ale jak?

Świątą zasadą w tamtych czasach było, że wszelkie materiały budowlane należy kupować w państwowych firmach. One jednak szkła nie miały. Miał je szklarz, jak najbardziej prywatny.

Poszedł więc S. Warcholik do Wierusza i mówi, że albo kupi od prywatnego, albo wiatr będzie po przybudówce hulał. A akurat zaczynał się listopad. Ale przecież od prywatnego kupić mu nie wolno, więc...

Wziął Wierusz kartkę i napisał, że w związku z nagłą potrzebą oddania do użytku budynku, poleca zlecić wykonanie szklanej ściany prywatnemu wykonawcy. Szklarzowi – dopisał, żeby nie było wątpliwości. Przybił pieczętkę i złożył swój podpis.

Mógł więc kierownik bez obaw skorzystać z usług prywatnego szklarza, dzięki czemu budynek został oddany do użytku w terminie

Nic więc dziwnego, że S. Warcholik do dziś wspomina, jak świetnym nie tylko lekarzem, ale i dyrektorem był

L. Wierusz. No i jak inni kierownicy budow mu takiego szefa zazdrościli.

GRAŻYNA ZWOLIŃSKA



STANISŁAW WARCHOLIK
wiceprezes
Świebodzińskiej Spółdzielni Mieszkaniowej

- Doktor Wierusz to był człowiek – kryształ. Prywatnie niczego się nie dorobił. Szpital i chorzy byli jego całym życiem. Pamiętam, jak jego pacjentką była Janina Ochojska. Wielu chorych ma wobec niego dług wdzięczności.

BUKOWIEC Dziewczynka ma superprotezę

Odzyskane dzieciństwo



- To był dla nas wprost wzruszający widok, gdy Dagmara po raz pierwszy przyjechała do szkoły na rowerze – mówi dyrektorka Szkoły Podstawowej w Bukowcu **Krzyszyna Samagalska**.



EWA GANDURSKA
inicjatorka
akcji Dagmara

O 11-letniej Dagmarze z Bukowca, wsi w pobliżu Międzyrzecza, pisaliśmy w listopadzie i grudniu 2002 r. Dziewczynka urodziła się bez nóżki i od niemowlęctwa chodzić musiała z protezą.

- Artykuł w gazecie uzmysłowił nam, że to przecież nasze dziecko, z naszej wsi, i musimy mu pomóc.

Droga superproteza

Dzieciństwo Dagmary nie mogło być tak szczęśliwe i bez trosk jak jej rówieśników. Cierpieli też rodzice widząc, jak dziewczynka rośnie i męczy się z ciężką, trudną do dopasowania protezą.

Dagmara nabawiła się skrzywienia kręgosłupa, a sztywny staw

Dagmara. We wsi odbyła się zabawa z fantami i loteriami, która przyniosła ponad 2.000 zł dochodu. E. Gandurska załatwiła specjalne konto bankowe i wspólnie z dyrekcją i szkolnym samorządem rozesłała dziesiątki listów z prośbą o wpłaty. Nieznani ludzie dobrej woli wpłacili ponad 5.000 zł. Wtedy pozbierano pieniądze z kasy chorych i centrum



Fot. LUKASZ TYMSZAN

Dagmara pod okiem mamy nabiera wprawy w jeździe na rowerze, bo niedługo, jak wszyscy czwartoklasiści, zdawać będzie egzamin na kartę rowerową

kolonowy powodował częste upadki i obrażenia. Nie mogła bawić się z koleżankami czy jeździć na rowerze. Jedynym wyjściem było założenie nowoczesnej, zagranicznej protezy, jaką zaproponował opiekujący się dziewczynką Lubuski Ośrodek Rehabilitacyjno-Ortopedyczny w Świebodzinie. Taka proteza jest lekka, ma hydraulicznie zginane kolano, regulowaną długość i wystarcza na wiele lat. Tyle że kosztuje 12.500 zł, co dla rodziców Dagmary, żyjących z jednej pensji ojca, było kwotą nieosiągalną.

Limit kasy chorych wynosił 2.800 zł na trzy lata, a centrum pomocy rodzinie w Międzyrzeczu mogło dołożyć tylko 4.200 zł.

Akcja Dagmara

Napisał o tym, bo rosnącej stale Dagmarze miał właśnie termin wymiany protezy i mogła dostać znowu ciężką i sztywną protezę polską, która byłaby dla niej prawdziwą męczarnią.

Sprawę wzięła w swoje ręce emerytowana nauczycielka bukowickiej szkoły **Ewa Gandurska** i zorganizowała wielką charytatywną akcję pod hasłem

pomocy rodzinie i mama Dagmary mogła zamówić w świebodzińskim ośrodku superprotezę.

Dyskoteki i chłopak

Dziś Dagmara i jej mama są chyba najszczęśliwszymi kobietami w regionie.

- Proteza wystarczy na długo – mówi mama Dagmary. – Jeździemy co miesiąc do Świebodzina, lekarze są zachwyceni postępami w rehabilitacji. Córka rośnie, stroi się w spódniczki, potem przyjdzie czas na dyskoteki i chłopaków. Stała się bardzo ruchliwa, ale jest rozsądna i nie obawiam się, że coś jej się stanie.

W piątek w bukowickiej szkole E. Gandurska zorganizowała przy kawie i cięście spotkanie, kończące akcję Dagmara. Rozliczyła się z zebranych pieniędzy, podziękowała obecnym i bezimiennym ludziom dobrej woli, że nie odmówili pomocy. A Dagmara myślami była już na zaczynającej się w poniedziałek szkolnej wycieczce do Warszawy. To jej pierwsza tak wielka wyprawa, pojedzie metrem, wjedzie na Pałac Kultury.

STEFAN CIEŚLA

Niebawem będzie można kupić pierwsze, krajowe truskawki. Właściciele plantacji spodziewają się niezłych plonów. W czwartek ukaze się dodatek „GL”, w nim wszystko o truskawkach do jedzenia, picia i dla... urody.

Sezon na truskawki



Fot. K. CHADZYŃSKA