

Krzysztof Kliniewski
kolekcjoner i regionalista

Mieszkaniec Nowego Miasta Lubawskiego, na co dzień nauczyciel w miejscowym Zespole Szkół Rolniczych, po godzinach pasjonat historii ziemi lubawskiej i Nowego Miasta Lubawskiego. Od wielu lat wyszukuje i kolekcjonuje kartki pocztowe z lat przedwojennych i początku XX wieku, które nawiązują właśnie do Nowego Miasta Lubawskiego. W swoich zbiorach ma prawdziwe rarytasy, ale to nie koniec jego kolekcji. Można w niej jeszcze znaleźć listy i pamiętniki żołnierzy z czasów II wojny światowej, mnóstwo zdjęć i dokumentów. Krzysztof Kliniewski często prezentuje swoją kolekcję szerokiemu gronu na różnych wystawach i spotkaniach. luke

Piotr Kowalewski
dyrektor Teatru Amatorskiego im. Józefa Węgrzyna

Aktor, w 1991 roku ukończył Państwową Wyższą Szkołę Teatralną w Warszawie. Pracował w Teatrze Polskim, w Teatrze Dramatycznym, po czym wrócił do Elku i w 1994 roku stworzył tu stały teatr. Od 1994 roku jest dyrektorem naczelnym i artystycznym Teatru im. Józefa Węgrzyna w Elku. Zgromadził wokół siebie grupę amatorów: uczniów i absolwentów liceum, emerytów, ludzi na co dzień pracujących w swoich zawodach, ale mających aktorską żyłkę. Wykształcił ich i tak powstał zespół naprawdę profesjonalny. Do dziś teatr wystawił już kilkadziesiąt premier. aza

Krzysztof Kowalski
instruktor harcerski

Wieloletni komendant hufca Związku Harcerstwa Polskiego w Biskupcu. Funkcję komendanta w Biskupcu pełnił przez 23 lata. Prezes stowarzyszenia Eko-Dadaj. Współtwórca Biskupieckiego Towarzystwa Tenisowego i Biskupieckiego Towarzystwa Żeglarskiego. Radny miasta Biskupiec przez kilka kadencji. Organizator kilkuset wycieczek pieszych, rowerowych, regat żeglarskich i spływów kajakowych. Przewodnik turystyki pieszej i współorganizator rejsów pełnomorskich. Wyróżniony wieloma odznaczeniami, m.in. przez Ministra Kultury i Sztuki odznaką „Zasłużonego działacza kultury”. Aktywny turysta i żeglarz, który interesuje się historią Warmii, w szczególności Biskupca. pp

**Kto jest kim
w regionie**

**Wyższa Szkoła Gospodarki w Bydgoszczy**zaprasza do udziału w projekcie edukacyjnym
wyłonionym w konkursie Ministerstwa Edukacji Narodowej**AKTYWNY UCZEŃ
PRACOWNIK OBYWATEL****TO JA** DZIĘKI KOMPETENCJOM KLUCZOWYM
dla uczniów klas I liceów ogólnokształcących**3** lata
województwa
tysiące **600** uczniów
profile: matematyczny
przyrodniczy
społeczno-obywatelskiZajęcia:
całkowicie bezpłatne
6-semesteralne
zakończone certyfikatem
oparte na innowacyjnych programach
konkursy z atrakcyjnymi nagrodami*start już w październiku!*termin i miejsce rekrutacji dla uczniów na **www.AktywnyUczen.byd.pl**
e-mail: **aktywnyuczen@byd.pl****Człowiek - najlepsza inwestycja****Projekt jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

913090ts-b -K

Pieczywo z pasją

O niezwykłym smaku świeżego chleba, korzyściach dla zdrowia i tradycyjnym sposobie wytwarzania pieczywa rozmawiamy z Alicją Siteń, właścicielką piekarni Złoty Róg w Dobrym Mieście.

Rok założenia 1945

– Piekarnia Złoty Róg istnieje na rynku już od 60 lat. Cieszy się nie tylko wielkim uznaniem klientów, ale i znawców dobrego smaku. Świadczą o tym liczne nagrody i wyróżnienia zdobywane w konkursach w całej Polsce. W czym tkwi sekret dobrego chleba?

– Nasze pieczywo wytwarzamy przy wykorzystaniu tradycyjnej technologii produkcji. Jesteśmy jedną z nielicznych piekarni w Polsce, które robią chleb na kwasach otrzymanych z pięcioletniej, wielogodzinnej fermentacji. Dzięki temu nasz chleb ma wyjątkowe wartości smakowe i odżywcze. Jest tradycyjny, zdrowy, nie zawiera w sobie żadnej chemii czy sztucznych polepszaczy. Pięknie pachnie i dużo dłużej zachowuje świeżość. W dzisiejszych czasach mało kto pamięta smak prawdziwego chleba, naturalnego i zdrowego, pieczonego przez nasze babcie. W naszej piekarni staramy się kultywować pieczenie chleba metodą tradycyjną, aby nasi klienci mogli cieszyć się jego niezwykłym smakiem. Dobre, polskie tradycje trzeba pielęgnować i przekazywać innym. My robimy to poprzez pieczenie chleba.

– Oferta piekarni Złoty Róg jest naprawdę imponująca ponad 100 gatunków pieczywa i 40 rodzajów wyrobów cukierniczych. Jaki

chleb cieszy się największym uznaniem klientów? Który wybierają najczęściej?

– Nasi klienci od lat doceniają pieczywo piekarni Złoty Róg. Za doskonały smak i walory zdrowotne są nawet w stanie zapłacić nieco więcej niż za zwykły chleb, jaki można kupić w każdym sklepie. Nasza oferta jest aż tak bogata, gdyż od lat staramy się dostosować ją do oczekiwań i potrzeb naszych klientów. Wśród naszego pieczywa z pewnością każdy znajdzie coś dla siebie, a jego smak zaspokoje nawet najbardziej wyrafinowane gusty. Warto spróbować chleba pszenno-żytniego, w wielu smakach (czosnkowy, cebulowy, kresowy z kminkiem). Osoby ceniące zdrowe odżywianie, wybierają chleb z ziarnami: siemieniem, słonecznikiem, soją i sezamem. Ostatnio dużym powodzeniem cieszy się też pieczywo z dodatkiem płatków owsianych, miodu lipowego czy rodzynek. Klienci doceniają także nasze chleby razowe, wytwarzane z ukwaszonej mąki razowej, z dodatkiem miodu i siemienia.

– Jakie korzyści dla zdrowia daje jedzenie tradycyjnie wytwarzanego chleba?

– Pełnowartościowe pieczywo zmniejsza ryzyko wielu chorób i powinno być podstawą codziennej diety. Dzięki długiemu procesowi fermentacji, wytwarza się kwas mlekowy,

który wspomaga nasz układ pokarmowy i reguluje procesy trawienne. Chleb jest też najtańszym źródłem węglowodanów i wbrew obiegowym opiniom, wcale nie tuczy. W naszej piekarni dużo produkujemy pieczywa żytniego, gdyż zboże to jest dużo bardziej wartościowe od pszenicy. Podobnie jest w przypadku chleba razowego. Zawiera

ogromne ilości zdrowego i potrzebnego błonika. Jedzenie tradycyjnego, pełnowartościowego pieczywa jest inwestycją w zdrowie i dobrą kondycję, co z pewnością zaprocentuje w przyszłości. W piekarni Złoty Róg dajemy naszym klientom możliwość wyboru zdrowego i smacznego pieczywa. Pieczenie chleba jest naszą pasją, którą od lat dzielimy się z innymi.



Olsztyn – Dom Towarowy „DUKAT” i al. Wojska Polskiego 83
Olsztyn – Cukiernia FENIKS, ul. Prosta 7/9

Dobre Miasto – ul. Wojska Polskiego 15 i ul. Grudziądzka 7 a
Lidzbark Warmiński – Wysoka Brama 1 – Sklep i Cukiernia
Bartoszyce – ul. Paderewskiego 20

936090ts-a -K