

Żak

Miesięcznik Studentów
Politechniki Wrocławskiej

ISSN 1730-5152 / numer 8 (129) / grudzień 2015 / rok XVI / nakład 4000



Piwo - nektar ludów Północy
Na notatki sposobów kilka
Work & Travel - jak się do tego zabrać?
Quo vadis, agencje 007?

Szkolenia,
Wycieczki,
Projekty dla przemysłu,
Zarządzanie przez jakość,
Lean Management.

Dołącz do nas!

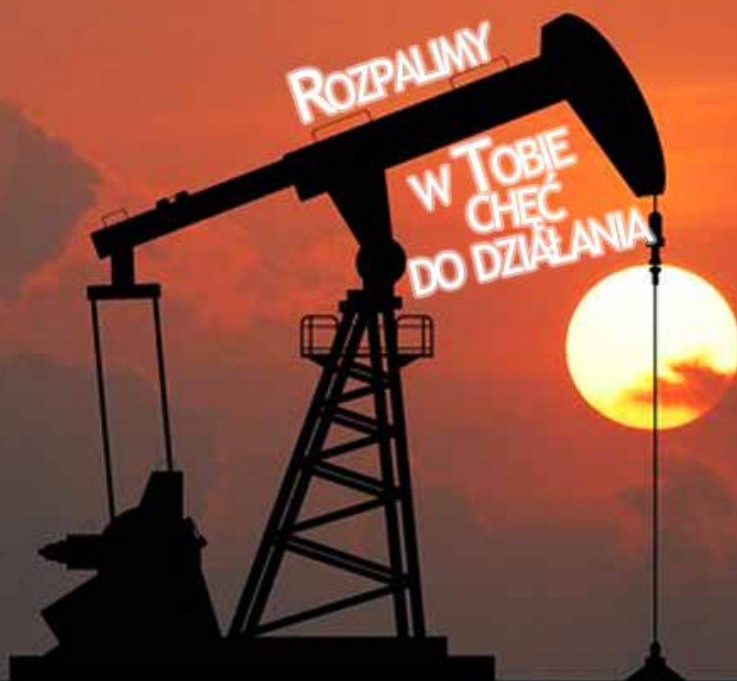
Niebawem rekrutacja!



fb/rekiny2004



Politechnika Wrocławska



DOŁĄCZ DO NAS!

Koło Naukowe Kiwon
działa na Wydziale
Chemicznym przy
Zakładzie Chemii
i Technologii Paliw.

Jesteśmy grupą
studentów i pracowników
Politechniki Wrocławskiej,
którzy interesują się
głównie tematyką
związaną z paliwami,
nanomateriałami,
katalizatorami i nie tylko.
Jesteśmy otwarci na nowe
pomysły, nowe tematy.

Zapraszamy do
odwiedzenia naszej
strony oraz profilu na
Facebooku!

Drodzy Czytelnicy!

Nie wiem, jak sprawa wygląda z Wami, ale dla mnie grudzień jest miesiącem, w którym bezkarnie już pozwalam sobie na odtwarzanie w kółko świątecznych piosenek, dekorowanie wszystkiego świecidełkami, ubieranie swetra z reniferem, stawianie minichoinki w swoim wrocławskim pokoju i spacerowanie po jarmarku z grzanym winem w ręce. Jestem świętoholikiem, układającym na półce kolejne kubki z wrocławskich jarmarków i skreślającym dni w kalendarzyku adwentowym.

Zapewne, gdyby to tylko ode mnie zależało, cały numer „Żaka”, który właśnie czytacie, miałby tematykę bożonarodzeniową – na szczęście dla Was zdecydowaliśmy jednak wspólnie na kolegium redakcyjnym, że tematem przewodnim będzie nie tylko Gwiazdka, ale też... piwo. Czy wiecie, jakie są gatunki piwa, jak się je wytwarza, w jaki sposób serwuje? A czy wiecie, że Polska przechodzi obecnie swego rodzaju piwną rewolucję, która odbija się w korzystny sposób na obywatelach, zaczynających doceniać naturalne piwa z tradycyjnych browarów? Piwowarstwo to prawdziwa sztuka! Mam nadzieję, że przekonają się o tym także ci, którzy piwo traktują jedynie jako dobry dodatek do wyjścia na spotkanie ze znajomymi. W końcu ten przyjemny, orzeźwiający napój z nutką goryczy również – podobnie jak wino, o którym pisaliśmy w poprzednim numerze – może



być traktowany jako alkohol podnoszący kulturę stołu.

Oprócz piwowarskiego artykułu przygotowaliśmy też dla Was kilka innych, piwnych drobiazgów – krzyżówkę, satyrę oraz niesamowitą KuliNarnię. Ponadto w numerze trochę o świątecznych obyczajach z różnych stron Polski (i nie tylko), co nieco o dekorowaniu bożonarodzeniowych drzewek, parę słów o programie Work & Travel oraz kontynuacja żakowych cykli.

Duży uśmiech w Waszą stronę, a także serdeczne życzenia rodzinnym, leniwych Świąt Bożego Narodzenia. Takich, jakie lubimy najbardziej – z najbliższymi, bez skryptów i podręczników, z dobrym jedzeniem, choinką, książką oraz grudniowym „Żakiem”.

Jagoda Kozik

**Miesięcznik Studentów
Politechniki Wrocławskiej „Żak”
Wybrzeże Wyspiańskiego 27
50-370 Wrocław
Akademik T-3, sala 6
e-mail: zak_pwr@pwr.edu.pl**

Redakcja nie ponosi odpowiedzialności za treść ogłoszeń.
Zastrzega sobie prawo do skrótów i zmian w materiałach niezamówionych.
Przedruk materiałów wyłącznie za zgodą.

CHCESZ WIĘCEJ?

WYDANIE ELEKTRONICZNE I WIĘCEJ
INFORMACJI ZNAJDZIESZ NA:
WWW.ZAK.PWR.EDU.PL



„ŻAK” NA FACEBOOKU
DOŁĄCZ DO FANÓW NA:
[FACEBOOK.COM/ZAK.PWR](https://www.facebook.com/zak.pwr)

Redaktor naczelna
Jagoda Kozik

Zastępcy redaktora naczelnego
Anna Buczkowska, Anna Maria Grochala

Redaktor wydania
Anna Buczkowska

Okładka
Izabela Relka

Foto
Adrianna Lapucha, Michalina Kacperak, Izabela Relka, Aleksander Spyra

Grafika
Izabela Zimna

Skład i tiamanie
Anna Maria Grochala, Filip Lenarcik

Współpraca
Katarzyna Reichel, Adrian Strzelczyk, Magdalena Szpak

Żak

Miesięcznik Studentów
Politechniki Wrocławskiej

GRUDZIEŃ 2015

SPIS TREŚCI

NA POZĄTEK

- ▶ 4 **NEKTAR LUDÓW POŁNOCY**
- ▶ 5 **OPOWIEŚĆ O GRZANYM WINIE**
- ▶ 6 **NO, SYNKU, PRZYJEDZ DO DOMU NA WEEKEND**

UCZELNIA

- ▶ 8 **NA NOTATKI SPOSOBÓW KILKA**

PO GODZINACH

- ▶ 9 **„ZIELONE GAŁĄZKI, A NA KAŻDEJ ŚWIECZKA...”**
- ▶ 10 **NIEZWYKŁE ZWYCZAJE ŚWIĄTECZNE**
- ▶ 12 **POPRAĆCI, POZWIEDZAJ, POKOCHAJ - WORK & TRAVEL USA**
- ▶ 14 **GRANICE ŻYCIA ZIEMSKIEGO**
- ▶ 15 **MUST HAVE GADGETS!**
- ▶ 16 **ŚWIAT NA SMYCZY**
- ▶ 17 **DAMSKO-MĘSKIM OKIEM,**
CZYLI GWIEZDNE WOJNY NA ARGUMENTY

KULTURA

- ▶ 18 **QUO VADIS 007? PRZEMYŚLENIA PO SEANSIE SPECTRE**
- ▶ 19 **TEATRALNI REPREZENTANCI WROCŁAWIA**
- ▶ 20 **RECENZJA: NIKA'S DREAM, NIKA LUBOWICZ**
- ▶ 20 **ABECADŁO FILMOWE: „I” I „J”**

ROZRYWKA

- ▶ 21 **OPOWIEŚCI Z KULI NARNII**
- ▶ 21 **SUDOKU**
- ▶ 22 **KRZYŻÓWKA**
- ▶ 22 **SATYRA**

Redakcja

Valentyna Borlodian, Anna Buczkowska, Monika Calusinska, Magdalena Drymajło, Kinga Idasiak, Jagoda Kozik, Aleksandra Mizgala, Jacek Natkański, Aleksander Pawlik, Bartosz Olszewski, Aleksander Spyra, Ewelina Szwaj, Joanna Maria Wiecekowska

Korekta

Agata Gruca, Paweł Hajduczenia, Joanna Kochel, Aleksander Spyra, Agnieszka Turczyn

Promocja

Klaudia Suszek

Nektar ludów Północy

JEST CHYBA TYLKO JEDNO SŁOWO OPISUJĄCE PROCES TWORZENIA NIEKTÓRYCH PRODUKTÓW, KTÓRYMI DANE JEST NAM SIĘ ROZKOSZOWAĆ NA TYM ZIEMSKIM PADOLE. MAGIA – BO PRZECIEŻ WRĘCZ NIEWIARYGODNE JEST, JAK ZE SŁODKICH WINOGRON POWSTAJE WYTRAWNE WINO, JAK ZE ŚCIĘTEGO MLEKA POWSTAJE SER ORAZ – PRZED E WSZYSTKIM – JAK Z CZTERECH PROSTYCH SKŁADNIKÓW POWSTAJE ORZEŻWIAJĄCY NAPÓJ.

Piwo, bo o nim mowa, zdobywa ostatnimi czasy coraz większą popularność. I nie mowa tutaj o trunkach tworzonych przez wielkie koncerny, w masowych ilościach i na sposób przemysłowy – ale o wyrobach niewielkich browarów dbających przede wszystkim o jakość. To dzięki nim od pewnego czasu mówi się i pisze o „piwnej rewolucji”.

TO, CO SIĘ PIJE

Piwo sprzed setek lat zapewne nie przypadłoby do gustu dzisiejszemu konsumentowi, ale zaznaczyć trzeba, że nasi przodkowie pili je często. Warto zwrócić uwagę na samą etymologię tego słowa – ‘piwo’ to po prostu ‘to, co się pije’. Jego popularność wynikała z prostej obserwacji – jeśli się je wypilo, nic się nie działo; w przeciwieństwie do wypicia wody ze strumyka, po której często dostawało się biegunki czy innych dolegliwości. Teraz wiemy, że cudowne właściwości wynikały przede wszystkim z tego, że piwo się warzyło, czyli zagotowywało, a proces ten pozwalał zabić bakterie. I tak jak niektórzy studenci potrzebują czterech semestrów tego samego przedmiotu, aby dotrzeć do jego istoty, tak ludzkości zajęło kilka tysięcy lat, aby dotrzeć do przyczyny tego stanu rzeczy; na tyle długo, aby uznać sfermentowaną zupę z ziaren doprawioną ziołami właśnie za to, co się pija.

PROSTOTA PRZED E WSZYSTKIM

Woda, słód, chmiel, drożdże. Tylko tyle potrzeba, aby uwarzyć dobre piwo, a to, jaki trunek powstanie, zależy jedynie od jakości składników oraz procesu produkcji. Czym jest woda – tłumaczyć nie trzeba, choć nawet zawarte w niej związki mineralne mają wpływ na smak piwa. Przyjrzyjmy się jednak pozostałym ingredientom.

Słód to namoczone i pozostawione w cieple ziarna, które zaczęły kiełkować. Kiedy już do tego dojdzie, trafiają one do pieca. To wszystko ma na celu rozbicie skrobi na prostsze cukry, służące za pożywkę dla drożdży. Każdy, kto miał

okazję przebywać w okolicy browaru, zna charakterystyczny, słodki i duszący zapach słodowni.

Przepalone ziarna są mielone i trafiają do ciepłej wody, aby uwolniły się z nich cukry – w ten sposób powstaje brzezka, do której dodaje się chmiel. Jest to obecnie najpopularniejsza przyprawa stosowana w produkcji piwa – wręcz nie można wyobrazić sobie trunku bez szyszek tej rośliny z rodziny konopiowatych. Chmiel towarzyszy ludzkości już od starożytności, a od wieków znane są jego właściwości antybiotyczne oraz nasenne. W procesie produkcji piwa dodaje się go do brzezki, całość gotuje w kotłach, a następnie schładza.

Kolejny etap to fermentacja. Niegdyś po prostu czekali, aż proces rozpocznie się spontanicznie, ale od XIX wieku znana jest jego przyczyna – drożdże. Używa się dwóch odmian drożdży: fermentacji górnej (pracujących w temperaturze 15-20 stopni) i dolnej (pracujących od 10 stopni). Po tym długotrwałym procesie nie pozostaje już nic innego, jak odstawić piwo do leżakowania.

NIE TYLKO „JASNE PEŁNE”

Dziesiątki lat istnienia na polskim rynku tylko jednego rodzaju piwa utrwały przekonanie, że napój ten musi być słomkowo-żółty i lodowato zimny. Jednak na jasnych pilsach nie kończy się świat, a smak i zapach końcowego produktu zależy od wielu czynników: od użytego słodu, jego stopnia wypalenia, od rodzaju użytych drożdży, od dodatków smakowych i wreszcie – od zastosowanej technologii produkcji.

Obecnie najpopularniejsze są piwa wytwarzane z jęczmienia i pszenicy, choć niektóre browary eksperymentują z owsem, ryżem czy innymi ziarnami. Dominującą rolę pierwszego z wymienionych zbóż niewątpliwie podtrzymywało Bawarskie Prawo Czystości (Niemcy, nie oszukujmy się, obok Czech, byli i są jednym z najistotniejszych rynków piwnych) z 1516 roku, które stanowiło, że do warzenia piwa używać wolno jedynie

jęczmienia, chmielu i wody. Istnieją teorie, że edykt księcia Wilhelma IV wydany został po to, aby cenniejszą pszenicę wykorzystywano jedynie do pieczenia chleba. Jednak, jak wiemy, zawsze są równi i równiejsi – browary należące do rodziny panującej dostarczały na książęce stoły wysmienite pszeniczniki. Tak się przyjęło nazywać te zazwyczaj głębsze w smaku, bardziej kwaskowate piwa, w których wyczuć można zapach bananów czy goździków; zdecydowanie godne polecenia są produkty firmy Scheider Weisse.

Pomysłowość ludzka nie zna granic, więc też rodzajów piwa jest całe mnóstwo. Warto wspomnieć o kilku najciekawszych. Na przykład lambiki – są to belgijskie dzikie piwa, które wytwarza się tak jak przed wiekami: nie dodaje się drożdży, tylko polega się na fermentacji spontanicznej. Z kolei portery i stouty to ciemne, łagodne piwa z Wysp Brytyjskich. Stamtąd też pochodzą ale, piwa górnej fermentacji; najbardziej wyrazistym spośród nich (a także ostatnio modnym) jest India Pale Ale, z dużą ilością chmielu, a co za tym idzie – goryczki. Natomiast Niemcom można podziękować za lagery (terminem tym określa się każde piwa dolnej fermentacji), z których warto wspomnieć o koźlakach (znanych również pod nazwą bocków) – bardzo mocnych, aromatycznych i rozgrzewających trunkach, w sam raz na zimę. Czechom zaś zawdzięczamy jasne pilsnery, których nazwa pochodzi od Pilzna.

PIWNA REWOLUCJA

Od kilku lat w Polsce obserwować można coraz większą popularność niesztampowych trunków, połączoną z rozkwitem małych lub wręcz domowych browarów, a media rozpisują się o wzroście kultury picia piwa i o nowych, wygórowanych gustach konsumentów. Cóż zrobić, wydaje się, że piwosze nie mieli innego wyboru, jak zacząć samodzielnie warzyć – skoro jakość i walory smakowe produktów rodzimych koncernów przez lata pozostawiała wiele do życzenia, nie pozostało nic innego, jak sobie jakoś z tym poradzić.

Powstały stowarzyszenia piwowarów domowych, w Internecie bez trudu można znaleźć fora i blogi z recenzjami poszczególnych piw.

Organizowane są także festiwale i spotkania, zarówno dla producentów trunków, jak i dla konsumentów. Niewątpliwie największą tego typu imprezą jest Festiwal Birowila, organizowany w Żywcu (od przyszłego roku przeniesiony zostanie do Cieszyńska), podczas którego urządzany jest konkurs na Grand Champion

Birowila – zwycięskie piwo zostaje uważane w Browarze Zamkowym w Cieszyńsku. Innym wydarzeniem tego typu jest wrocławski Festiwal Dobrego Piwa organizowany w maju lub czerwcu przez Centrum Kultury Zamek. Można tam nie tylko spróbować setek rodzajów piwa, ale również uczestniczyć w konkursie piwowarów domowych.

Tak jak południowcy mają swoje wina, tak ludy Północy postawiły na nieco bardziej skomplikowany proces warzenia

ziaren z chmielem. Od skromnych początków, spontanicznej fermentacji, do obecnych mistrzów tej sztuki, tworzących trunki pełne bukietu i aromatów, wiodła daleka droga ulepszeń i modyfikacji, ale dzięki tej mądrości wieków dane nam jest teraz rozkoszować się tysiącami gatunków piwa. Wśród tylu rodzajów i smaków każdy znajdzie coś dla siebie.

■ Aleksander Spyra

SPROSTOWANIE

Informujemy, że fotografie zamieszczone w numerze listopadowym do artykułu pt. „Degustować każdy może...” zostały błędnie podpisane. Wykonała je Adrianna Łapucha. Za pomyłkę bardzo przepraszamy.

Opowieść o grzanym winie

GDY DNI STAJĄ SIĘ CORAZ KRÓTSZE, ZA OKNEM PRÓSZY PIERWSZY ŚNIEG, A PERSPEKTYWA WYJŚCIA NA MRÓZ PRZYPRAWIA NAS O DRESZCZE, ISTNIEJE IDEALNY SPOSÓB NA SPĘDZENIE CHŁODNEGO, JESIENNO-ZIMOWEGO WIECZORU. KUBEK PARUJĄCEGO GRZAŃCA WYPITY POD KOCEM LUB W TOWARZYSTWIE PRZYJACIÓŁ NIE TYLKO ROZGRZEWA CAŁE CIAŁO, POPRAWIA NASTRÓJ, ALE RÓWNIEŻ, DZIĘKI ODPOWIEDNIEJ MIESZANCE AROMATYCZNYCH SKŁADNIKÓW, ZWIĘKSZA ODPORNOŚĆ I CHRONI NAS PRZED ZIMOWYMI WIRUSAMI. GRZANIEC ZNANY BYŁ JUŻ WIELE WIEKÓW TEMU I STANOWIŁ NAJWYKWINTNIEJSZY SPECJAŁ NA EUROPEJSKICH STOŁACH. COFNIJMY SIĘ O KILKASET LAT I POZNAJMY PRAWDZIWĄ HISTORIĘ GRZANEGO WINA.

Pierwsze wzmianki o aromatycznym grzanym trunku pochodzą z przełomu III i IV wieku, z czasów, gdy w starożytnym Rzymie zaczęła rozprzestrzeniać się religia chrześcijańska. Wtedy, podczas obchodzenia świąt Bożego Narodzenia, Rzymianie przyswoili nową tradycję picia bożonarodzeniowego grzańca. Z upływem lat w literaturze coraz częściej wspomniano o rozgrzewającym grzanym winie, które stało się wtedy specjałem pitym nie tylko podczas wigilijnej wieczory. Wśród rzymskich warstw wyższych szczególną popularnością cieszyło się grzane wino zaprawione miodem i korzeniami. W starych księgach można znaleźć receptury na grzańce, które spożywali rzymscy bogacze.

Po upadku Cesarstwa Rzymskiego, z powodu braku dostępności odpowiednich składników, wyszukane trunki stały się rzadkością. Kilkaset lat później, w średniowiecznej Francji, popularne stało się grzane wino sporządzane z dodatkiem cynamonu, imbiru, goździków, kwiatu muszkatołka i innych korzeni, słodzone miodem lub cukrem trzcinowym. Trunek ten zwany był wtedy hipokras na cześć żyjącego w V w. p.n.e. greckiego lekarza Hipokratesa, uważanego za ojca medycyny. Grzaniec był wykorzystywany bowiem

jako środek leczniczy, wzmacniający odporność, ułatwiający trawienie i dodający witalności. Jednak pomimo swoich właściwości leczniczych hipokras służył przede wszystkim jako wykwinny napitek, który świadczył o zamożności tych, którzy się nim raczyli.

DROGA GRZAŃCA DO POLSKI

Nie można dokładnie stwierdzić, kiedy grzane wino stało się popularnym trunkiem w Polsce. Począwszy od XVII w. grzaniec spożywano w prawie każdym kraju europejskim, przy czym receptur na jego wykonanie było wiele. Historycy kulinarni przypuszczają, że tradycja picia grzańca zakorzeniła się w Polsce w czasach, gdy Krzyżacy osiedli się na ziemiach polskich. Prowadzono wtedy import przypraw korzennych do Malborka. Duże zapotrzebowanie Krzyżaków na aromatyczne przyprawy wiązało się z masową produkcją prowiantu dla wojska oraz używaniem przypraw do wzbogacenia smaku wina mszalnego. Najbardziej popularna wersja polskiego grzanego wina nie różniła się zbyt od niemieckiego trunku, wiodącego się z tradycyjnego hipokrasa. Cechą specyficzną polskiego grzańca było częstsze niż gdzie indziej użycie miodu do słodzenia wina.

JEDEN GRZANIEC – TYSIĄC RECEPTUR

Bazą do przyrządzania grzańca jest oczywiście wino. Oprócz najbardziej popularnego, czerwonego, można wykorzystać wino białe, które smakuje równie dobrze, jednak jest to znaczna modyfikacja tradycyjnego przepisu. Wino doprawia się przyprawami korzennymi, głównie cynamonem i goździkami, oraz dosładza miodem. To podstawowa receptura na grzańca, którego rozmaitych odmian jest wiele.

Każdy kraj, a nawet każdy region, może pochwalić się swoim unikalnym sposobem przygotowywania grzanego wina. Angielski przepis na grzane wino zaleca do grzańca dodać gałkę muszkatołową oraz dużą ilość cukru. W Austrii popularny jest grzaniec na bazie białego wina, do którego dodaje się skórkę cytrynową. Skandynawowie raczą się grzanym winem doprawianym przyprawami korzennymi, często wzmacnianym odrobiną wódki lub brandy. Tradycyjnie serwują je z dodatkiem rodzynek i drobno pokrojonych migdałów. Francuzi i Hiszpanie doceniają wyczuwalny smak imbiru w grzańcu. Polacy zaś, w dawnych czasach, oprócz dużej ilości miodu, zaprawiali grzane wino słodką

śmietaną lub roztrzepanymi żółtkami jaj. Dziś najczęściej serwowany jest grzaniec przyrządzony według podstawowego przepisu, a dodatkowe składniki dodawane są według upodobań.

TAJEMNICA AROMATYCZNEGO TRUNKU

Po grzańca sięgamy chętnie podczas chłodnych wieczorów, gdy za oknem prószy śnieg, a szyby pokrywają się szronem. Łyk z parującego kubka rozgrzewa nas i odpręża. Delektowanie się grzańcem w towarzystwie przyjaciół to zachęcająca perspektywa na spędzenie zimowego popołudnia. W czym tkwi sekret tak lubianego przez nas grzanego wina? Mogłoby się wydawać, że

tajemnicą grzańca jest odpowiednio dobrane wino, jednak to nie ten składnik jest najważniejszy.

O smaku grzańca decydują przede wszystkim przyprawy. To one nadają mu aromat, decydują o jego właściwościach rozgrzewających, podnoszą walory smakowe, zapachowe i lecznicze. Każdy dodatek wprowadza nowe nuty do grzanego wina, nadając mu unikalny smak. Wybór wina zależy od indywidualnych upodobań. Najbardziej polecane są wina chilijskie, portugalskie i hiszpańskie, półwytrawne lub półsłodkie. Oprócz grzańców z białego wina, w niektórych krajach popularne stały się grzańce przyrządzone z mieszanki wina czerwonego i białego. Jednak bez względu

na skład grzańca, najważniejszą zasadą przygotowywania napoju jest dopilnowanie, aby wino się nie zagotowało, gdyż straci wtedy swój niepowtarzalny aromat.

Grzane wino można z łatwością przygotować samemu w domu albo delektować się nim w wielu wrocławskich kawiarniach. Gdy będziemy sięgać po parujący kubek rozgrzewającego napoju, nie tylko sprawimy sobie przyjemność i uraczymy się doskonałym smakiem, lecz również zadamy o swoje zdrowie i wzmocnimy odporność. Warto więc pamiętać o aromatycznym grzańcu podczas długich, zimowych wieczorów.

■ **Ewelina Szwal**



No, synku,
przyjedź do domu
na weekend

FOT. MICHALINA KACPERAK

MOŻE NIE KAŻDY SOBIE ZDAJE Z TEGO SPRAWĘ, ALE CO ROKU, W DRUGI WEEKEND GRUDNIA, DOCHODZI DO WAŻNEGO WYDARZENIA. W CAŁEJ EUROPIE NASTĘPUJE WTEDY ZMIANA KOLEJOWEGO ROZKŁADU JAZDY, PUNKTUALNIE O PÓŁNOCY Z SOBOTY NA NIEDZIELĘ. NIESTĘTY, U NAS TRUDNO TO ZAUWAŻYĆ, BO PRZECIEŻ PKP PLK RACZY NAS TĄ PRZYJEMNOŚCIĄ CO DWA MIESIĄCE, ALBO I CZĘŚCIEJ... TAK CZY INACZEJ, TO DOBRA OKAZJA, ABY PRZYJRZEĆ SIĘ PEWNYM UROKOM PODRÓŻOWANIA ZA POMOCĄ PUBLICZNEGO TRANSPORTU W POLSCE.

Jest to problem bliski sercu każdego studenta – przecież czasami w domu trzeba się pojawić, chociażby po to, aby przywieźć parę słoików albo kopertę

z papierkiem. Taki żak to ciekawy klient – ani nie jest uczniem czy pracownikiem, dojeżdżającym codziennie rano i wracającym po południu do domu, ani nie jest

osobą jadącą na drugi koniec Polski w interesach czy na wakacje. Widać wyraźny schemat podróżowania przedstawiciela gatunku *Homo Scholasticus* – pokonuje

pewną trasę w dwie strony, w piątek i w niedzielę. Spróbujmy przeanalizować taką podróż z wielkiego ośrodka akademickiego do mniejszej, rodzinnej miejscowości. Zakładam, że aby się tam dostać, musimy najpierw dojechać do jakiejś większej miejscowości, w innym województwie (żeby było ciekawiej), a potem przesiąść się w coś bezpośredniego.

PRZEJEDŹ WOJEWÓDZTWA

Do wyboru – pociąg lub autobus. Spakowałem się porządnie – dwie torby plus kot – więc wybieram kolej. Mam zniżki ustawowe, a w dodatku w telewizji mówili, że mogę kupić bilet przez Internet – wchodzę więc na stronę, ale, niestety, jest środek nocy, północ, a o tej godzinie serwis jest nieczynny („przerwa technologiczna”). Dobrze, w takim razie kupię bilet w kasie – oczywiście bez miejscówki. Bo mimo tego, że wybieram się w podróż w piątkowe popołudnie, pociąg dalekobieżny składa się z trzech wagonów drugiej klasy i jednego klasy pierwszej. Trzy godziny stania w korytarzu i przytulania się do swoich dwóch toreb, kota i wąsatych czy podpitych współstaczych jakoś mi się nie uśmiecha, więc pakuję się tylko w jedną torbę (resztę zawiozę przy okazji), kota wciskam na weekend znajomym i wybieram autobus.

Wchodzę na czerwoną stronę pewnego prywatnego przewoźnika autobusowego, wybieram dzień – i mogę albo zapłacić wielokrotność ceny biletu kolejowego, albo wybrać ten ostatni tańszy kurs, po którym nie zdążę się przesiąść na nic do domu; o ja naiwny, że też jedynie na tydzień wcześniej zacząłem planować tę podróż. U konkurencji (jeśli jest na danej linii) podobnie. I po tych niepowodzeniach nawet mi nie przyjdzie na myśl, aby szukać, czy aby jakiś dychawiczny, zapomniany PKS albo pan z małą firmą i jednym busiem nie jedzie akurat tego dnia w moje strony.

Przez głowę przemyka szalona myśl, czy nie poszukać *last minute* i nie polecieć samolotem, ale, niestety, nie jestem z Mazowsza – z wrocławskiego lotniska lata się tylko do Warszawy i Modlina.

Rynek międzywojewódzkich przewozów kolejowych jest regulowany przez państwo, które poprzez Ministerstwo Infrastruktury zleca wybranemu przewoźnikowi (ma wybór jak niekiedy studenci przy przedmiotach wybieralnych, jeden z jednego; monopolistą zostało PKP Intercity), dopłacając mu do uruchamianych połączeń kategorii TLK oraz IC – pociągi takie jak Pendolino to usługa komercyjna. Co ciekawe, kwota dotacji zdaje się być odwrotnie proporcjonalna

do liczby przewożonych pasażerów – mimo że PKP Intercity przewozi coraz mniej ludzi, to dostaje coraz większe pieniądze z budżetu państwa. Za co? – nie wiadomo, bo treść umowy jest poufna.

Z kolei rynek międzywojewódzkich przewozów autobusowych jest całkowicie wolny. W ciągu kilku lat (od 2011 roku) PolskiBus uzyskał bardzo silną pozycję, choć pozostałe przedsiębiorstwa oskarżają firmę szkockiego miliardera, Briana Soutera, o nieuczciwe praktyki, głównie o dumping cenowy.

...A TERAZ BĘDZIE JUŻ Z GÓRKI

Założmy, że już udało mi się dotrzeć do stolicy mojego ojczystego województwa. Odstałem swoje, kupiłem bilet trzy tygodnie wcześniej – nieważne. Dojechawszy do dworca, biegnę na przesiadkę do pociągu regionalnego – a nie, nie mam po co, przecież planowo odjechał trzy minuty przed moim planowym przyjazdem; dojeżdżając do stacji, oczywiście bardzo planowo, mogłem mu tylko pomachać. Nieszczęściem życiowym jest, jak się okazuje, niemieszkanie w dużym mieście, z gęstą siatką połączeń kolejowych – następny pociąg jest za cztery godziny. Wobec tego nie mam wyboru – idę na busa.

Akurat odjechał niedawno, następny jedzie za jakieś 40 minut, więc grzecznie stoję w kolejce za kilkoma osobami. Po niedługim czasie formuje się za mną pokątny ogonek, zawijający za róg. Szybkie porachowanie ludzi daje prawie 50 osób. „Jeśli busiarz nie podstawí drugiego pojazdu, to połowa zostanie”, myślę sobie lekkodusznie, mając wciąż cichą nadzieję na miejsce siedzące. Jednak podjeżdżają dwa, prawie wszyscy weszli (kilka młodych osób poczeka sobie godzinkę na kolejny kurs, mają młode nogi), wszystko przepisowo, zgodnie z dowodem rejestracyjnym busa siedem osób na stojąco w przebudowanym Mercedesie Sprincie. Oddychać nie ma czym, starsza pani w trzecim rzędzie oburza się na próby otwarcia jedynego dachowego okienka, „bo czy pan oszalał, jest październik, pozaziębiamy się”, więc popadam w półsen – jak i reszta pasażerów. Mimo to do świadomości dociera rozmowa podróżnego z kierowcą, który pędząc 90 km/h przez mgłę stwierdza „panie, to nie mgła, jeśli maskę widać...”.

Kolejowa komunikacja w obrębie województwa jest, podobnie jak międzygminowa, organizowana przez państwo, poprzez władze województwa. To one zlecają przewoźnikowi realizację przewozów na określonych liniach. I nie wiem, czy to jest zła wola układającego rozkład, czyli PKP PLK, czy przewoźników

kolejowych, nie potrafiących się dogadać między sobą, ale o ile skomunikowanie dwóch pociągów jednej spółki jest jeszcze możliwe, to – jak w opisanym przypadku – przesiadki z międzymiastowego do regionalnego lub odwrotnie są zazwyczaj niewykonalne.

Niestety, nie każdy ma szczęście mieszkać w mieście, do którego dojeżdżają pociągi, zwłaszcza po kolejnych falach „optymalizacji” siatki połączeń i odcinaniu od świata kolejnych miejscowości. Pozostają wtedy autobusy (choć zazwyczaj już nie PKS) czy busy, a na tym rynku panuje już wolna amerykanka – żeby przewozić ludzi samochodami, wystarczy zezwolenie ze starostwa powiatowego.

Co ciekawe, ustawa o transporcie drogowym stanowi, że stałe, regularne połączenia, z opublikowanym rozkładem jazdy, mogą być realizowane jedynie autobusami. Oczywiście haczyk tkwi w definicji autobusu; polskie prawo uznaje za autobus każdy pojazd przystosowany do przewozu ponad 9 osób (czyli przebudowany Volkswagen Transporter już spełnia tę definicję), natomiast choćby Eurostat uważa, że autobus to pojazd mogący przewieźć ponad 24 osoby.

CO ROBIĆ, JAK ŻYĆ?

Różnie można podchodzić do organizacji rozkładów, wyróżniać różne szczyty przewozowe. Jednak trudno nie odnieść wrażenia, że wszelkie strony tej przewozowej zabawy starają się nie dostrzegać zwiększonej liczby podróżnych w weekendy, powodowanej w dużym stopniu wyjazdami studentów do rodzinnych miejscowości lub powrotu na uczelnie. Ani zlecający przewozy nie zastrzegają, że w piątki i w niedziele składy kolejowe mają składać się z większej liczby wagonów (a przynajmniej tak się wydaje – ustalenia są niejawne), ani prywatne autobusowe firmy nie podstawiają większych pojazdów (bo zazwyczaj takimi nie dysponują).

I tak to się jakoś kręci, nikt o tym nie pisze – wszak tak już sobie jest. Przecież zawsze można próbować spojrzeć optymistycznie na zagadnienie i dziękować, że w ogóle można jechać i że prywatne lub publiczne spółki łaskawie zgodziły się zabrać od nas pieniądze. A tymczasem są kraje, nawet niedaleko, za naszą południową granicą, w których pociągi dalekobieżne odjeżdżają równo co np. dwie godziny, a na małych, lokalnych liniach szynobus kursuje w regularnym takcie co godzinę...

■ Aleksander Spyra

Na notatki sposobów kilka

JAK ROBISZ NOTATKI? WOLISZ NOSIĆ ZE SOBĄ LAPTOPA, DWUSTRONICOWY KOŁONOTATNIK CZY LUŻNE KARTKI DO KSERO? PRZEPISUJESZ ZDANIA (AKAPITY I ROZDZIAŁY), CZY TWORZYSZ TABELI I DIAGRAMY? A MOŻE WOLISZ NAGRYWAĆ TREŚĆ I ODSŁUCHIWAĆ W TRAMWAJU? WOLISZ UCZYĆ SIĘ Z OPRACOWAŃ, CZY KAŻDY Z MATERIAŁÓW MUSISZ PRZEPISAĆ? ILU STUDENTÓW, TYLIE SPOSOBÓW. JAKI JEST TWÓJ?

Dopiero na czwartym roku odkryłam swój sposób na notowanie. Wykłady nieco się różnią od lekcji w szkole średniej – od razu podejrzewałam, że zeszyty się nie sprawdzą (choć i tak próbowałam). Niestety, pierwszy rok obfitował w zajęcia od rana do nocy i noszenie siedmiu zeszytów szybko mi się znudziło. Dlatego w drugim semestrze zainwestowałam w duży, wielostronicowy kołonotatnik. Nie był lepszy, ale świadomość, że noszę jeden zeszyt, a nie kilka, była dość atrakcyjna. Pojawił się jednak inny problem – nie byłam przyzwyczajona do szybkiego pisania. Początkowo zostawiałam puste pola i kartki, ale szybko się zorientowałam, że i tak ich nie uzupełniam. Było to demotywujące i siłą rzeczy notowałam coraz mniej i mniej.

JESTEŚ SŁUCHOWCEM?

Tak, istnieją tacy, którzy czytają swoje notatki na głos i je nagrywają. Zdarzyło mi się to zrobić raz czy dwa, szczególnie kiedy uczyłam się historii w szkole średniej. Odkąd studiuję na uczelni technicznej olbrzymie partie teorii odeszły (tak jakby) w zapomnienie, ale sposób pozostaje. Szczególnie polecam, kiedy – na przykład – dana definicja po prostu nie wygląda dobrze, albo szyk zdania jest wyjątkowo niefortunny. Odpowiednia modulacja głosu, śmieszne historyjki czy zwykła pamięć sytuacyjna – w końcu to też trzeba nagrać – z sukcesem pozwalają na zapamiętanie materiału. Metoda ma też swoje minusy – nie polecam jej przy nauce wzorów, na niewiele się zdaje.

A MOŻE WZROKOWCEM?

Tradycyjne zakresłaczki, miliony kolorowych karteczek, kredki, długopisy, śmieszne zakładki – na pewno jesteście w ich posiadaniu. W niektórych przypadkach są one jednak zbędne i zapamiętujecie po prostu całe strony – zazdroszczę. Osoby



FOT. PIXABAY.COM

z oskonałą pamięcią wzrokową nie potrzebują artykułu na temat sposobów robienia notatek – wiedzą, że kolory mogą pomagać, ale nie są najważniejsze. Cała reszta może wspomóc się wymienionym wcześniej arsenalem.

Prócz notatek w zeszycie czy teczce można ponaklejać karteczki samoprzylepne na ścianach. W moim przypadku absolutnie genialna jest tapeta w postaci tablicy kredowej – sporym kawałkiem mam wyłożone drzwi szafy. Krótkie notatki, powtórka przed egzaminem, wiadomość dla współlokatora czy śmieszne rysunki – w ciągu ostatnich trzech lat niezapisana była jedynie w trakcie wakacji.

Co jeszcze mogę polecić? Nie wiem jak wy, ale ja mam mnóstwo projektów na moim wydziale. Zwykle robię do nich rysunki, raczej sporych formatów. Ile razy mieliście tak, że dany rysunek drukowaliście po trzy razy w semestrze (jeśli nie więcej)? Szkoda wyrzucać, możecie odwrócony przytwierdzić do ściany i tworzyć swoje mapy myśli. Na ich temat można napisać kolejne dwie strony – nie będę się rozpisywała, ale warto zapoznać się z tematem. Sama lubię robić mapy myśli, kiedy przygotowuję się do seminarium. Dobrze zrobiona mapa na A4 zadziała lepiej niż podkład do czytania czy nawet fiszki z hasłami.

LUBIĘ PISAĆ

Zeszyty? Mają swoich entuzjastów. Strony do segregatora? Jeśli się pilnujecie, zdadzą egzamin. Byle nie pogubić kartek. Ryza

papieru, zszywacz i teczka z kieszeniami? Dla mnie to strzał w dziesiątkę! Główna teczka zostaje w akademiku, na co dzień na uczelni pojawiają się z twardą, ale dość cienką tęczką, do której wkładam notatki i papiery, które sama nie wiem, kiedy się pojawiają. Na wykładach przed sobą mam zwykłe kartki A4, zszywacz i długopis. I wiecie co?

To jest świetne! Jedyne, o czym trzeba pamiętać, to wpisywanie dat i – jeśli lubicie porządek – numerowanie stron. Bardzo polecam ten sposób, wbrew pozorom nic się nie gubi, jest porządek, a w ubiegłym roku pierwszy raz miałam komplet notatek do egzaminu.

NOWOCZESNY STUDENT

W dobie Internetu nikogo nie dziwi laptop na wykładzie. Powinniśmy wykorzystać swoje umiejętności w robieniu notatek na sto procent. Przecież nikt nie będzie na nas czekał! Obecnie wielu ludzi znacznie szybciej pisze przy użyciu klawiatury niż długopisu – i w zasadzie się nie dziwię. Nie dziwią mnie też koledzy i koleżanki wszędzie noszący ze sobą laptopa. Uwierzcie, pisząc, idą jak burza i niejedną prowadzącą pytał ich o udostępnienie skryptu z jego wykładu (choćby w żartach). Nie mogłoby być zbyt różowo – skomplikowane równania wciąż szybciej zapisujemy ręcznie.

TO NIE ZADZIAŁA!

Niestety, te wszystkie sposoby działają głównie wtedy, kiedy jednak pojawiają się na zajęciach. Opcjonalnie można je wykorzystać przy opracowywaniu notatek z książek czy ogólnodostępnych materiałów. Ale uwierzcie – wystarczy dwadzieścia jeden (w porywach do dwudziestu ośmiu, zależnie od źródła) dni, aby wyrobić sobie nawyk. Po tem to zwykła przyjemność!

■ **Magdalena Drymajło**

„Zielone gałązki, a na każdej świeczka. . .”

„...W STROIKU Z BIBUŁKI STOI CHOINECZKA”. TAKIEJ PASTORAŁKI UCZYŁAM SIĘ W SZKOLE PODSTAWOWEJ LATA TEMU. BYŁO TO JUŻ W CZASACH ROSNĄCEJ KOMERCJALIZACJI ŚWIĄT, OD TYCH SŁÓW JEDNAK TRĄCI MYSZKĄ. WSZYSCY BOWIEM WIEMY, ILE PRZEZ OSTATNIE STO LAT ZMIENIŁO SIĘ W KWESTII STROJENIA CHOINKI I ZE ŚWIECĄ SZUKAĆ TYCH, KTÓRZY DEKORUJĄ DRZEWKA BIBUŁKĄ.

W galeriach handlowych już w listopadzie roi się od sztucznych drzewek, pięknie udekorowanych według najnowszych trendów – jedne na czerwono, inne całe w piórkach, kolejne tylko z bombkami z wikliny. I choć te choinki robią niesamowite wrażenie, tęsknię za czasami, kiedy ręcznie wykonane ozdoby – każda z innej parafii – wisiały na gałązkach, składając się na ten jedyny, niepowtarzalny wygląd.

CHOINKOWA HISTORIA

Zwyczaj ubierania choinki pochodzi z XVI wieku i ma związek ze starożytnym kultem zielonego drzewa symbolizującego życie, energię, odradzanie się i płodność, a także z rajskim drzewkiem. Trudno natomiast precyzyjnie ustalić, kiedy w ogóle pojawiły się przystrojone, iglaste drzewka, na początku nie mające nic wspólnego z Bożym Narodzeniem. Wiadomo za to, że pierwsze bożonarodzeniowe choinki charakteryzowały głównie wiarę protestancką, nieco później zostały przejęte przez katolików. W Polsce ubieranie choinek odbywało się najpierw tylko w miastach, dopiero potem ten zwyczaj przeniósł się również na wieś, zastępując tym samym dawny, wiejski rytuał przystrajania... snopka siana (pierwszego skoszonego podczas żniw snopka pszenicy, owsa lub żyta), zwanego Diduchem. Ostatecznie, w wierze chrześcijańskiej przyjmuje się, że choinka symbolizuje Chrystusa jako źródło życia. Nie tylko funkcja i wizerunek, ale także wygląd tradycyjnej, bożonarodzeniowej choinki uległ przez stulecia wielu metamorfozom. Tylko czy to jeszcze metamorfoza, czy już komercjalizacja?

SYMBOLIKA OZDÓB

To, że dawniej ozdabiano choinki różnymi produktami naturalnymi, nie ma związku tylko i wyłącznie z brakiem alternatywy w postaci bombek i sztucznych łańcuchów. Niemal wszystkie używane wtedy ozdoby coś symbolizowały. Nietrudno się domyślić, że jabłka miały na celu przypominać ludziom o grzechu pierworodnym, o zerwaniu jabłka z zakazanej jabłoni przez biblijną Ewę. Ale nie tylko – miały też zapewnić

mieszkańcom domu zdrowe życie i urodę. Według mnie pieczone kawałki jabłek na choince nadal prezentują się pięknie, choć już w niewielu domach zawiesza się je na gałązkach. Warto też wspomnieć, że wspańale pachną (nie tylko podczas pieczenia).

Na drzewku wieszano się także orzechy w sreberkach – oznakę siły i dobrobytu. Z rodzinnych opowieści wiem, że gałązki dekorowało się także skorupkami z orzechów włoskich bez sreberek. Stosunkowo nowym zwyczajem jest umieszczanie na czubku choinki Gwiazdy Betlejemskiej, która ma nam wskazać bezpieczną drogę do domu – tak, jak przed wiekami poprowadziła Trzech Króli do stajenki. Na choince wieszano się również dzwoneczki, zwiastujące dobrą nowinę, oraz aniołki, których misją była opieka nad domostwem. Od wielu lat choinkę zdobią również światełka – kiedyś w postaci przypinanych do gałązek świeczek (co było dość ryzykowną tradycją), później w formie malutkich lampek. Rolą oświetlenia było odpędzanie złych mocy, ale też zwrócenie uwagi na Jezusa Chrystusa, będącego światłem dla wszystkich ludzi. Starym obyczajem było ręczne wykonywanie papierowych łańcuchów (a potem łańcuchów z bibułki, które w dzieciństwie wykonał niemal każdy), pierwotnie mających przypominać o więzach, jakie narzucają nam grzechy. Wierzono również, że łańcuchy mają spajać rodzinę i uchronić dom przed problemami. Choinki przystrajano też pierniczkami, wydmuszkami i ozdobami ze słomy czy zbóż.

CO MAMY DZISIAJ?

Cóż, coś z tradycji zostało – nadal wieszamy na choince aniołki, bombki w kształcie dzwoneczków, łańcuchy – choć obecnie częściej sztuczne niż papierowe – a także światełka (w bezpieczniejszej wersji). Zasadnicza zmiana polega na dodaniu do wystroju drzewka bombek, czyli szklanych wydmuszek – obecnie rozmaicie barwionych, zdobionych i ukształtowanych, choć na początku swojego istnienia miały one jedynie zastąpić owoce i orzechy (i tak też były zdobione). Przedświąteczne wycieczki

do fabryki bombek stały się obowiązkowym punktem w edukacji prawie każdego dziecka, choć przyznam szczerze, że i dziś chętnie wróciłabym obejrzeć raz jeszcze proces produkcji tych cudowności. Jeśli chodzi o czubek choinki – owszem, coś się na nim zazwyczaj znajduje, ale nie zawsze jest to Gwiazda Betlejemska, a częściej zdobiona, szpiczasta ozdoba o wątpliwej symbolice. Ogromnej przemianie uległy łańcuchy – już nie wykonywane przez dzieci bibułowe kółeczka, a świecące, miłe w dotyku pasy ze sztucznego tworzywa, opcjonalnie tzw. włosy anielskie (choć mają one i zwolenników, i przeciwników). Zamiast przypinanych do gałązek świeczek z żywym ogniem mamy teraz plastikowe lampki, dość nieestetycznie połączone kablem, ale za to bezpieczne. Najczęściej mrugają w tysiącu różnych konfiguracji, a na ogół grają też kolędy i pastorałki, co uważam już za przesadę. Ciekawym obyczajem jest wieszanie cukierków, które może mieć swoje początki w wieszaniu orzeszków w sreberkach. Można polemizować, czy cukierki zapewnią nam siłę i dobrobyt, czy jedynie dodatkowe kilogramy, ale tradycja rządzi się swoimi prawami.

Najnowszym trendem jest za to ubieranie choinki pod jeden, wybrany kolor albo w pewnym określonym stylu. Trzeba przyznać, że takie drzewka wyglądają znakomicie, kiedy zdobią korytarze galerii handlowych czy innych, publicznych miejsc, ale już nie każdy chciałby właśnie taką choinkę mieć w domu. Widziałam mnóstwo tego typu zdobień – same słomkowe aniołki, choinka biała od puchowych, śnieżnych łańcuchów, przystrojona tylko w pieczone jabłka i orzechy, czerwono-biała, złoto-miedziana... Wymieniać można bez końca. I myślę, że takie dekorowanie iglaków świadczy bardzo dobrze o kreatywności twórców, jednak nie zapominajmy w tym szaleństwie o dawnych, skromnych choinkach naszych przodków, które nie tylko przykuwały nasz wzrok, ale miały nam coś uświadomić.

■ Jagoda Kozik



Niezwykłe zwyczaje świąteczne

PODKARPACIE – W RYTMIE AC/DC
Wielu moim znajomym Podkarpacie kojarzy się z ludźmi bardzo wierzącymi, o głęboko zakorzenionej tradycji chrześcijańskiej. Jako kontrast do tych skojarzeń może posłużyć moja rodzina, która, pomimo wychowania w wierze katolickiej, Boże Narodzenie traktuje raczej jako doskonałą okazję do spędzenia kilku chwil w rodzinnym gronie, aniżeli do celebracji świątecznych obrzędów. Pomimo tego nie odcinamy się od pięknych świątecznych symboli, więc parę dni przed Wigilią w domu można wyczuć już zapach świeżo ściętej choinki. Kiedyś, gdy przechodziłem młodzińczy bunt, ubieraliśmy ją słuchając nie kolęd, a AC/DC.

Przygotowanie potraw spada raczej na żeńską część rodziny; wyjątek stanowią ryby – te przyrządza mój tata, ponieważ jednogłośnie stwierdziliśmy, że nikt nie potrafi robić tego lepiej. Tradycyjnie na stole ląduje karp, ale z racji tego, że nikt za nim specjalnie nie przepada, pojawiają się też inne ryby. Potrawą, na którą czekam z utęsknieniem, są pierogi ruskie mojej babci – są tak pyszne, że po zjedzeniu ostatniego, którego byłem w stanie w siebie wcisnąć, mam wrażenie, że osiągam masę gwiazdy neutronowej.

Standardowo na stole jako pierwsze danie ląduje barszcz czerwony, który smakiem zawstydziłby niejedną restaurację Magdy Gessler. Po barszczu panuje już samowolka i każdy nakłada sobie to, na co ma ochotę. Wybierać jest z czego – sałatka jarzynowa,

ryba po grecku, galaretką z kurczakiem, gotowana kapusta czy babka piaskowa – za zwyczaj potraw jest zdecydowanie więcej niż dwanaście. Pomimo tego, że wszyscy chwalą posiłki i jedząc, delektują się tak, jakby była to ich ostatni wieczerza w życiu, babcia co roku zarzeka się, że już jej się nie chce i że za rok zamawia catering. Na szczęście dla naszych podniebień kończy się tylko na obiecankach.

Przed przystąpieniem do kolacji wszyscy składają sobie życzenia. Gdy wszyscy zjedzą, nadchodzi czas na prezenty, a przynosi je Mikołaj lub Gwiazdka.

■ **Jacek Natkański**

PRAWOSŁAWNE BOŻE NARODZENIE
Na Ukrainie większość obywateli obchodzi Boże Narodzenie (tak jak pozostałe święta religijne) według kalendarza prawosławnego, a więc 7 stycznia. Chociaż wierzymy w tego samego Boga i jesteśmy tak blisko siebie, niektóre obyczaje wschodnich sąsiadów różnią się od polskich.

Prawosławne Boże Narodzenie trwa trzy dni, przez które świętuje się narodzenie Jezusa, czci Marię Pannę i wspomina św. Stefana (zwanego w Polsce Szczepanem), pierwszego męczennika.

6 stycznia, wraz ze wschodem pierwszej gwiazdki na niebie, cała rodzina zbiera się za stołem z dwunastoma potrawami i czyta modlitwę, po czym je świętą kolację. Ten wieczór przypomina katolicką Wigilię,

potrawy na stole też niewiele się różnią.

W pierwszy dzień świąt Bożego Narodzenia młodzież spotyka się i zaczyna kołędować, chodząc „od chaty do chaty” i śpiewając. Ukraińska *kolada* niestety znika z dużych miast, ale jest nadal rozpowszechniona na wsi, gdzie narodowe obyczaje zachowały się po dziś dzień. W miastach świąteczną atrakcją został *wertep*, który z kolei jest coraz rzadziej obecny na wsi; polega to na tym, że wszyscy chętni przebierają się za głównych bohaterów historii o narodzeniu Jezusa, noszą gwiazdę na patyku przez całe miasto i śpiewają kolędy. W najlepszych *wertepach* biorą udział aktorzy teatralni i amatorzy o wielkim talencie, stroje są szyte dużo wcześniej, a cały występ jest dobrze wyreżyserowany.

Boże Narodzenie otwiera cykl zimowych świąt, z których najważniejsze i najbardziej znane są Obrzezanie Pańskie, znane szerzej jako „stary” Nowy Rok (14 stycznia) oraz Chrzest Pański (19 stycznia). W te dni wszyscy mają wolne, spędzają czas z rodziną oraz śpiewają świąteczne piosenki, zwane *szczedriwkami*.

Uważam, że warto zobaczyć ukraińskie obchody Bożego Narodzenia na własne oczy, bo jest to naprawdę zachwycające. Człowiek czuje się, jakby przenosił się w czasie do nie-dalekiej przeszłości oraz inspiruje się ludowym klimatem tego religijnego święta.

■ **Valentyna Borlodian**

PIRAMIDA I KASTANIETY

Ogólnie rzecz biorąc, święta Bożego Narodzenia w moim domu obchodzone są w dość tradycyjny sposób. Wyjątek stanowi dobór potrawy z makiem. Nie jest to ani makowiec, ani kutia, ani tym bardziej makiełki. Co w takim razie? Oczywiście – piramida z maku. Zwyczaj robienia piramidy zaszczerpił w rodzinie dziadek, który pochodził z Wielkopolski i nie wyobrażał sobie świąt bez tego przysmaku. Masa na piramidę, oprócz maku, zawiera rodzynki, migdały, orzechy i miód, który skleja całą resztę. Z masy formuje się pokaźny kopiec, który potem pokrywa się w całości bitą śmietaną (tego nie ma w kutii!). Taką piramidę ozdabia się jeszcze smażonymi wiśniami z kompotu. Mimo że potrawa ta wjeżdża na stół jako ostatnia, nie ma osoby, która nie zostawiłaby sobie miejsca choć na jedną łyżkę. To jest po prostu najpyszniejsze, co się może w święta zdarzyć!

Inną, może nie tak niespotykaną tradycją rodzinną, jest wspólne kolędowanie. Śpiewanie kolęd to warunek otrzymania jakiegokolwiek prezentu, wcześniej nawet nie ma po co zerkać pod choinkę. Zatem kiedy piramida wszystkim się jako tako uleży w żołądkach, rozpoczynamy ceremoniał śpiewania kolęd – wygrzebujemy z szafy stary śpiewnik z nutami i chwytami, wujek wyciąga gitarę, kuzynka – skrzypce, ja – flet poprzeczny. Jeśli jest pianino, siada przy nim ciocia, zdarzyło się też kiedyś, że mieliśmy do dyspozycji flet prosty, grzechotki i kastaniety. Śpiewamy i gramy wszystkie znane nam kolędy, często po kilka zwrotek. Nikt nie miga się od kolędowania, bo śmiechu jest co niemiara. Sama nigdy nie wiem, czemu akurat wtedy jest nam tak wesoło!

■ Anna Buczkowska

ŚWIĄTECZNY DZIEŃ BEZ ROLADY

– WIGILIA NA ŚLĄSKU (CIESZYŃSKIM)

Zawsze święta Bożego Narodzenia były niezwykle ważne w kulturze i obrzędowości Ślązaków, a wokół nich powstało wiele wierzeń i zwyczajów. Na ten przykład, wierzy się, że w Wigilię należy zachowywać się porządnie, pracować i spolegliwie, ponieważ „jaka będzie Wigilia, taki będzie cały rok”. W niektórych rodzinach wciąż praktykowany jest zwyczaj, że podczas – oczywiście postnej – wieczerzy od stołu wstawać może tylko jedna, wyznaczona osoba – ponieważ ten, kto wstanie od stołu, w nadchodzącym roku odejdzie. Pod obrus, pod swój talerz, wkłada się siano i pieniądze – po to, aby ich nie brakowało.

Jeśli już chodzi o potrawy wigilijne, to zupą królującą na cieszyńskich stołach jest zupa rybna. Z lokalnych ciekawostek warto zauważyć, że prócz smażonych karpie popularną potrawą jest również galareta z ryby. Po tych wszystkich daniach jada się kompot z pieczek, czyli z suszonych (nigdy nie wędzonych!) owoców: jabłek, śliwek czy gruszek.

Istotnym zwyczajem, który odróżnia Śląsk Cieszyński od reszty kraju, jest pieczenie ciasteczek. Małutkie wypieki, w sam raz na raz, przygotowuje się w takich ilościach, aby starczyło ich przynajmniej do Nowego Roku. Przepisów jest całe mnóstwo, na święta przygotowuje się co najmniej kilkanaście, jeśli nie kilkadziesiąt różnych rodzajów. Receptury są przekazywane z pokolenia na pokolenie. Z kolei w północnej części Górnego Śląska popularnym deserem jest moczka, potrawa przyrządzana z bakalii i rozmoczonego piernika.

I na koniec warto wspomnieć o najistotniejszym elemencie świąt dla pewnej grupy wiekowej – o prezentach. Pod ustrojoną choinką zostawia je Aniołek.

■ Aleksander Spyra

ŚWIĘTA PO DOLNOŚLĄSKU

Kogokolwiek w moim mieście – Lubinie na Dolnym Śląsku – by nie spytać, każdy ma w rodzinie kogoś, kto na nasze ziemie przywędrował z Kresów Wschodnich. Najczęściej są to babcie i dziadkowie; tak jest również w mojej rodzinie.

Na święta zawsze przyrządzamy barszcz czerwony z uszkami oraz zupę grzybową z domowymi łazankami i nie wyobrażam sobie, żeby któreś z tych wspaniałych zup mogło zabraknąć. Mniej wspaniałą, ale również obowiązkową potrawą jest groch z kapustą, mający w założeniu przynieść bogactwo. Co roku moja babcia dzielnie produkuje mały garnuszek tego specjału, ażeby w nadchodzącym roku nikomu portfel zbyt nie zeszczuplał. Polemizowałabym co prawda w kwestii efektywności tego rytuału, ale że z tradycją nie wygram, przygotowuję się już psychicznie na tegoroczną łyżkę grozy. Podobną funkcję pełni ususzona łuska od karpia, którą każdy członek rodziny nosi okrągły rok pomiędzy drobniami, powodując czasami dziwne miny pań w warzywniaku. Ryba? Smażony karp i ryba po grecku. Nie może też zabraknąć pierogów z kapustą i grzybami, kutii i kompotu z suszu. Głęboko wierzymy też w to, że zwierzęta w Wigilię mówią ludzkim głosem – i choć nie zdarzyło się, żeby moja czy babci papuga wydała z siebie coś poza krzykiem lub ptasim trelem, i tak czekamy niecierpliwie.

Obligatoryjnie też, w wigilijny poranek muszę chwycić piekarnik i zakląć rzeczywistość słowami: „jak się kuchni nic nie trzyma, niech i mnie się nic nie złapie”. I, szczerze mówiąc, pomimo dziwactw z łuskami karpia i urokami rzucanymi ni to na kuchenkę, ni to na mnie, nie zamieniłabym tych świąt na żadne inne. Dolnośląskie święta rządzą!

■ Jagoda Kozik



FOT. IZABELA RETKA

Popracuj, pozwiedzaj, pokochaj – Work & Travel USA

PODRÓŻ DO USA CZĘSTO WYDAJE SIĘ CZYMŚ NA TYLE KOSZTOWNYM I SNOBISTYCZNYM, ŻE NIEDOSTĘPNYM DLA OSÓB NIEPOSIADAJĄCYCH CO NAJMNIEJ SZÉŚCIOCYFROWEJ SUMY NA KONCIE. DO TAKICH OSÓB RACZEJ NIE ZALICZAJĄ SIĘ STUDENCI, ALE DZIĘKI WORK & TRAVEL STANY ZJEDNOCZONE SĄ NA WYCIĄGNIĘCIE RĘKI. I TO WCALE NIE PEŁNEJ PIENIĘDZY.

Studenckie wyjazdy do Stanów Zjednoczonych z roku na rok zyskują na popularności. Jednak biorąc pod uwagę to, co oferują – doświadczenie, niepowtarzalną przygodę i niesamowite wrażenia – tempo wcale nie jest zawrotne. Być może dlatego, że wielu z nas wciąż uważa, że wakacje w USA to rarytas zarezerwowany dla bogaczy, a w każdym razie „na pewno nie dla mnie” i rezygnujemy z marzeń o podróży na samym starcie – a to duży błąd. Program Work & Travel oferuje studentom wyjazd za ocean i posmakowanie amerykańskiego życia za więcej niż przyzwoitą cenę.

JAK WYBRAĆ POŚREDNIKA?

Program Work & Travel jest organizowany i koordynowany przez amerykański Departament Stanu i służy wymianie kulturowej. Działające na terenie Polski organizacje takie jak Bussiness Travel Club, GoGlobal, Foster i inne są jedynie pośrednikami między potencjalnymi uczestnikami programu a amerykańskimi instytucjami. Ponadto gromadzą oferty pracy, organizują wizytę w ambasadzie lub konsulacie, rezerwują bilety na samoloty i pomagają przebrnąć przez całą dokumentację, a przynajmniej powinny to robić. Oczywiście ich działalność nie jest dobroczynna, za usługę trzeba zapłacić odpowiednią sumę, zwykle oscylującą wokół trzech i pół tysiąca złotych w przypadku, gdy pracy szukamy przez biuro. Kilkaset złotych można zaoszczędzić, jeżeli pracodawcę w Stanach znajdziemy sobie sami, jednak trzeba pamiętać, że bez znajomości jest to mało realne. Cena, jaką liczy sobie biuro pośredniczące nie obejmuje kosztów wizy (120 dolarów), biletów lotniczych (około trzech i pół tysiąca za lot w dwie strony) ani opłaty SEVIS (30 dolarów).

W Polsce możemy wybierać spośród około dziesięciu biur, jednak nie wszystkie



FOT. KATARZYNA REICHEL

z nich cieszą się jednakową popularnością. Przed ostatecznym wyborem warto poczytać fora i wybrać solidnego pośrednika, nawet za cenę dodatkowych kilkuset złotych. Sama wybrałam ofertę biura Bussiness Travel Club i nie żałuję. Udzielono mi pomocy i cennych rad w sympatycznej atmosferze. I nie, nie zapłacono mi za reklamę.

JAK WYBRAĆ PRACĘ?

Najważniejsze – dobrze płatna nie znaczy dobra. Wysoka stawka za godzinę to nie wszystko. Oprócz tego liczą się jeszcze gwarantowane godziny pracy, wymagana dyspozycyjność, napiwki i szansa znalezienia innej roboty. Jako że studiujemy na Politechnice, proponuję małą rozgrzewkę umysłową. Co się bardziej opłaca – pracować 20 godzin w tygodniu za 12 dolarów na godzinę czy 45 godzin w tygodniu za 8 dolarów na godzinę? *You do the math.*

Wymarzone warunki pracy to takie, w których od jednego pracodawcy można otrzymać nawet około 60 godzin w tygodniu, ale, niestety, w praktyce rzadko się to zdarza. Ponadto w niektórych stanach, jeżeli pracodawca zatrudnia pracownika na więcej niż 20 godzin w tygodniu, jest zobowiązany zapłacić za niego dodatkowy podatek, a do tego jeszcze nikt się nigdy nie kwapił, stąd oferowany czas pracy nie przekracza kilkunastu godzin w tygodniu. Dlatego wielu

uczestników Work & Travel decyduje się na dobranie drugiej (a nawet trzeciej) roboty, tym bardziej, że nie jest to trudne. Wystarczy eleganckie CV, grzeczne zachowanie podczas rozmowy kwalifikacyjnej i *volia* – praca na nowym stanowisku już czeka. Z dopasowaniem planów pracy w kilku miejscach też zazwyczaj nie ma problemu, zwykle w jednym miejscu pracuje się od rana, w drugim od południa, a w trzecim w weekendy.

Kolejną ważną rzeczą jest wymagana dyspozycyjność. Jeżeli szef wymaga od pracownika, aby przez pięć dni w tygodniu w konkretnych godzinach był pod telefonem w razie gdyby był potrzebny w pracy, to lepiej dać sobie spokój z taką fuchą. Zwykle kończy się to zaledwie kilkoma przepracowanymi godzinami i bezsilną złością z powodu zmarnowania czasu, który można by było poświęcić na zarabianie pieniędzy gdzieś indziej.

Warto pamiętać, że Amerykanie są niezwykle hojni, jeżeli chodzi o napiwki, dlatego premiowane w ten sposób stanowiska są rozchwytywane. I nic dziwnego, dzięki napiwkom zarobki mogą wzrosnąć nawet o 40%.

JAK ZNALEŹĆ LOKUM?

W niektórych przypadkach pracodawca zapewnia pracownikom zakwaterowanie, czasem za darmo, zwykle za około 90 dolarów tygodniowo. Wtedy nie ma się czym martwić. Gorzej jednak, kiedy lokum jesteśmy zmuszeni znaleźć sobie sami. W takiej sytuacji pomocni mogą się okazać sami pracodawcy, którzy często mają znajomości wśród miejscowych i są w stanie skontaktować nas z osobami wynajmującymi pokoje lub mieszkania studentom. Jeśli jednak i ta opcja nie wchodzi w grę, ostatnią deską ratunku jest portal craigslist.com. Tam właśnie ogłaszają się wszyscy, którzy chcą coś kupić/sprzedać/zamienić/znaleźć/zaoferować.

Jeżeli szukać lokum przez Internet, to tylko tam! Jeśli jednak wciąż znalezienie odpowiedniej kwatery wydaje się niemożliwe, polecam zarezerwowanie byle czego i poszukanie idealnego przytuliska już na miejscu.

Przyzwoite miejscówki można znaleźć w cenie 80-120 dolarów za tydzień. Piszę „miejscówki”, ponieważ zazwyczaj są to miejsca w pokoju, w domu wynajmowanym studentom z Work & Travel. W takich „posiadłościach” pomieszkują najczęściej po kilkanaście osób, dlatego o komforcie czy prywatności można zapomnieć. W zamian za to codzienne imprezy lub wspólne wypadki na miasto są gwarantowane!

JAK ZWIEDZAĆ?

Po mniej lub bardziej przyjemnym okresie pracy zawsze przychodzi czas na zasłużony urlop i upragnione zwiedzanie. Podróże uczestników Work & Travel trwają zwykle od kilku dni do miesiąca, w zależności od czasu pozostałego do lotu powrotnego. Ponieważ jednak Stany Zjednoczone są krajem olbrzymim i pełnym punktów *must see*, czas przeznaczony na podróżowanie zawsze wydaje się śmiesznie krótki. Dlatego nikt nie traci cennych chwil na tłuczenie się środkami transportu publicznego, który nie jest zbyt popularny. Optymalną opcją jest wypożyczenie samochodu w kilka osób. To zapewnia niezależność, szybkość i komfort, a przy podziale kosztów wypożyczenia i benzyny na kilku pasażerów, również niewygórowane koszty. Wypożyczalnie

można znaleźć w prawie każdej miejscowości, a samochód można pożyczyć i zwrócić w różnych miejscach. Polskie prawo jazdy jest ważne w USA, nie ma konieczności wyrobienia międzynarodowego prawka. Jeżeli kierowca pojazdu ma ponad 25 lat, koszty wypożyczenia są niższe, lecz wzrastają w przypadku rosnącej liczby kierowców. Wbrew powszechnym opiniom, nie wszystkie wypożyczalnie wymagają od klientów posiadania karty kredytowej.

Gdzie spać? W większych miastach można znaleźć tanie hostele lub atrakcyjne oferty z portalu AirBnB, a w okolicach parków narodowych zawsze znajdzie się pole namiotowe. Całkiem sprawnie działa również couchsurfing. Można również zaoszczędzić i spać w wypożyczonym samochodzie. Nocować w aucie można legalnie na parkingach Walmartu i na tzw. *rest area*, czyli zajazdach na uboczu autostrad, które pojawiają się co kilkadziesiąt kilometrów. A nielegalnie można wszędzie.

Co zwiedzać? Zwykle trasę podróży determinuje miejsce pobytu. Zdecydowanie więcej cudów natury znajduje się na zachodnim wybrzeżu USA, gdzie w kilka dni można zobaczyć np. Wielki Kanion, Dolinę Śmierci, Los Angeles i Las Vegas. Z kolei wschodnie wybrzeże oferuje atrakcje Waszyngtonu i Nowego Jorku. Wielbicieli ciepłych klimatów skusi pewnie Floryda i Miami, a przebywających na północy – wodospad Niagara, Glacier National Park lub Yellowstone. Szczęściarze mający więcej czasu i pieniędzy

mogą sobie także pozwolić na lot np. ze wschodniego wybrzeża na zachodnie, aby liźnąć trochę więcej Ameryki. Każdy jednak, bez względu na to, ile zobaczy, będzie odczuwał niedosyt.

ILE ZAROBIE?

To zależy od przedsiębiorczości. Niektórzy jeżdżą do Stanów regularnie i regularnie dokładają do tego biznesu po cztery tysiące na wyjazd. Inni stawiają na średnio intensywną pracę i oprócz tego, że zainwestowane pieniądze wracają do ich kieszeni, udaje im się coś zaoszczędzić. A jeszcze inni maksymalnie wykorzystują czas przeznaczony na pracę i po kilku miesiącach harówki mogą poszczycić się grubym portfelem pełnym zielonych dolarów, które można przeznaczyć na podróż, oszczędności lub jedno i drugie. Ostatni scenariusz wcale nie jest nieprawdopodobny, trzeba tylko z odpowiednim uporem starać się o jego realizację. Dzięki temu można spędzić w USA niepowtarzalne chwile, poszerzyć horyzonty, zobaczyć cuda, a przy okazji zarobić trochę grosza.

Słowem – warto. Kolejna okazja na przyzwanie się z bliska temu, co nazywamy *american dream* może się już nie przytrafić.

■ Anna Buczkowska

Masz więcej pytań związanych z wyjazdem na Work & Travel USA? Napisz do nas: zak_pwr@pwr.edu.pl



FOT. KATARZYNA REICHEL

Granice życia ziemskiego

CZY ZASTANAWIALIŚCIE SIĘ KIEDYŚ, JAK SZEROKO ROZPOWSZECHNIONE JEST ŻYCIE NA ZIEMI? WYSTARCZY UWAŻNIEJ PRZYJRZEĆ SIĘ NAJMNIEJSZYM STWORZENIOM – BAKTERIOM, ABY ODKRYĆ NIESAMOWITE MOŻLIWOŚCI PRZYSTOSOWAWCZE DO RÓŻNYCH WARUNKÓW ŚRODOWISKA. NAWET NA NASZEJ GOŚCINNEJ BŁĘKITNEJ PLANECIE ZNAJDUJĄ SIĘ MIEJSCA, W KTÓRYCH NIEJEDEN CZŁOWIEK MIAŁBY PROBLEMY Z UTRZYMANIEM SIĘ PRZY ŻYCIU.

Organizmy na Ziemi wykształciły wiele różnych mechanizmów, które pozwoliły im przystosować się do bardzo nieprzyjaznych środowisk. Wiemy, że my sami jesteśmy wynikiem długiej ewolucji, ale ewoluowały nie tylko organizmy wyższe. Mikroorganizmy można spotkać niemal w każdym zakątku świata. Drobnoustroje, które przystosowały się do życia w skrajnie trudnych warunkach, nazywamy ekstremofilami. Takimi warunkami są na przykład bardzo wysokie i niskie temperatury, ciśnienia czy pH. Gdzie żyją tak niesamowicie odporne stworzenia?

TERENY:

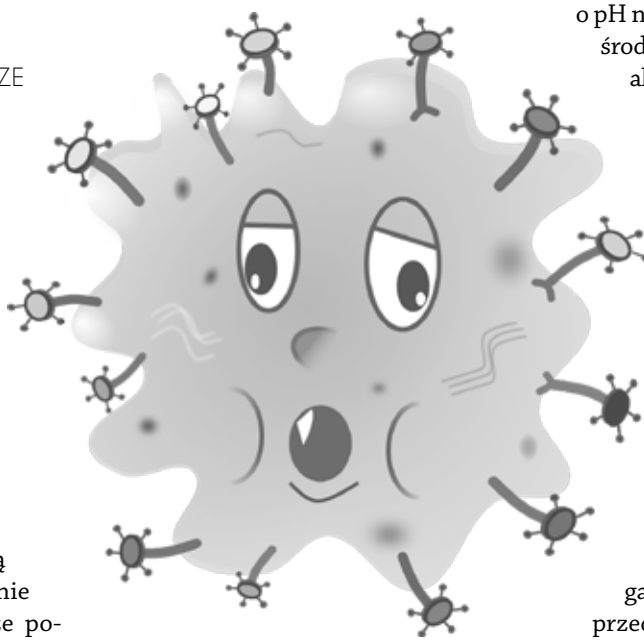
OD GORĄCYCH PO NAJZIMNIEJSZE

Pierwszymi odkrytymi ekstremofilami były bakterie termofilne, które zasiedlały środowiska o wysokich temperaturach – Thomas D. Brock z Uniwersytetu Wisconsin-Madison zidentyfikował na terenie Parku Narodowego Yellowstone gatunek bakterii, którą obecnie nazywa się *Thermus aquaticus*, a która żyje w bardzo wysokich temperaturach (powyżej 70°C). W kategoriach wysokich temperatur znany obecnie rekordzista jest bakteria *Pyrolobus fumarii* – nie potrafi przetrwać w temperaturze poniżej 90°C. Optymalna temperatura, w której prowadzi wszystkie procesy życiowe (temperatura wzrostu), wynosi 106°C, ale potrafi żyć nawet w 113°C (czyli w temperaturze wyższej niż temperatura wrzenia wody!). Z tego powodu zaliczona została do hipertermofilów – one, w przeciwieństwie do termofilów, nie są zdolne do życia poniżej 60°C. Podobnie do *Pyrolobus fumarii* mikroorganizmy znajdują się w wielu miejscach na świecie. Obszary morskie zasiedlane przez termofile to zwykle różne hydrotermalne systemy zlokalizowane zarówno w płytkich, przybrzeżnych regionach, jak i w głębiach oceanów, często przy aktywnych górach podwodnych. Na lądzie termofile można znaleźć w gorących

źródłach czy w okolicach aktywnych wulkanów. Opisano 80 gatunków organizmów hipertermofilnych.

Przeciwnie do termofilów wymagania temperaturowe wykazują psychrofile – mikroorganizmy, które rosną w niskich temperaturach, a ich optimum temperaturowe przypada poniżej 20°C. Większość terenów na Ziemi jest chłodnych: od oceanów (około 5°C), przez wysokie góry, aż po górne partie atmosfery. Nawet średnia temperatura planety wynosi zaledwie

o k o ł o



15°C. Oprócz tego skrajnie niskie temperatury znoszą organizmy w morskim lodzie i zmarzlinach gleb. Wśród psychrofilnych mikroorganizmów największą grupę tworzą bakterie, np. z gatunku *Pseudomonas* czy *Vibrio*.

LUBIĄCE KWAS

Inną liczną grupę ekstremofilów stanowią organizmy rozwijające się w bardzo niskim (kwaśnym) bądź bardzo wysokim (zasadowym) pH. Pierwsze z nich, zwane organizmami acydofilnymi, wykazują zdolność do życia w środowiskach o pH poniżej 3. Wśród wszystkich znanych acydofilów wyróżnia się archeon

Ferroplasma (archeony to drobne jednokomórkowce, które są bliżej spokrewnione z eukariotami niż z bakteriami właściwymi), znaleziony w odpływie kwasu z kopalni w Górach Żelaznych w Kalifornii. Środowisko, z którego został wyizolowany, charakteryzuje się wartościami pH około 0 (podobne do stężonego kwasu siarkowego).

Upodobania przeciwnie do acydofilów mają alkalofile – organizmy rozwijające się w środowiskach o bardzo wysokich wartościach pH (powyżej 9), ale nie rosnące albo rosnące słabo w warunkach o pH neutralnym. Najbardziej naturalnym środowiskiem występowania bakterii alkalofilnych są sodowe pustynie i jeziora. Takie jeziora, np. Magadi w Kenii, to najbardziej stabilne środowiska o pH około 11-12.

EGZOTYCZNE PRZYPADKI

Ciekawym przystosowaniem charakteryzują się bakterie zwane endolitami. Bardzo trudne warunki, które panują w Suchych Dolinach McMurdo (jest to jeden z największych regionów pozbawionych lodu na Antarktydzie), spowodowały, że mikroorganizmy zasiedliły miejsca osłonięte przed trudnymi warunkami zewnętrznymi i kolonizują wolne przestrzenie w skałach piaskowców. Do ich przedstawicieli można zaliczyć liczne porosty i cyjanobakterie.

Dostępność wody to kolejna ważna cecha środowiska, w którym rozwija się życie. Organizmy żyjące w środowiskach suchych i z ograniczoną dostępnością wody nazywa się kserofilnymi. Dobre warunki dla ich rozwoju panują w słonych jeziorach, gdzie ilość dostępnej wody określają rozpuszczone w niej sole.

NAJSTARSZE

Niezwykłą grupę organizmów żyjących na Ziemi stanowią cyjanobakterie, zwane także sinicami. Już ich klasyfikacja sprawiała pewne problemy. Dawniej, na

podstawie powierzchniowych cech – na przykład zdolności do przeprowadzania procesu fotosyntezy – sinice zaliczono do glonów. Obecnie wiadomo, że są bakteriami. Jednym z aspektów, z powodu których ten rodzaj mikroorganizmów zasłużył na zainteresowanie, jest ich długa historia istnienia na Ziemi. Można je nazwać „żywymi skamieniałościami”, ponieważ ich zapis kopalny pochodzi sprzed około 3,5 mld lat, czyli z ery prekambryjskiej, kiedy młoda Ziemia dopiero się tworzyła, a surowe warunki środowiska stanowiły wyzwanie dla istniejących form życia. Zaczęły się rozwijać, kiedy atmosfera zawierała niewielkie ilości tlenu i ozonu, który w większej ilości mógłby je chronić przed szkodliwym promieniowaniem UV. Od tamtej pory ewoluowały równoległe ze swoim środowiskiem, na które same wywierały wpływ.

Jako organizmy autotroficzne produkowały tlen w procesie fotosyntezy, przez co jego stężenie w atmosferze rosło. Sinice bez przerwy przystosowywały się do zmian i nowych warunków, nie tracąc przy tym możliwości i umiejętności już wcześniej zdobytych. W ten sposób

mogły jednocześnie zasiedlać nowe tereny i nie opuszczać już skolonizowanych. Przetrwały na Ziemi miliardy lat, bez przerwy ewoluując i dostosowując się do zmiennego środowiska, co uczyniło z nich organizmy bardzo uniwersalne, zdolne do życia w najróżniejszych, często ekstremalnych warunkach. Ich wszechobecność i zasiedlenie prawie wszystkich terenów na Ziemi to kolejna cecha wyróżniająca te bakterie. Ich szeroki zakres tolerancji na różne parametry środowiska łatwo zaobserwować na przykładzie *Chroococcaceae* i *Oscillatoriaceae*, które można znaleźć w wielu miejscach na Ziemi. Zamieszkują środowiska o różnym stopniu oświetlenia – od bardzo jasnych do prawie całkowitych ciemności, w wodach o różnym stopniu zasolenia – od wód słodkich (zasolenie poniżej 0,001%) po solanki (zasolenie 100-200%), o różnym pH – od kwaśnych gorących źródeł (pH około 4) po jeziora alkaliczne (pH 11), o różnym stężeniu tlenu (poniżej 0,01% do 100%) lub dwutlenku węgla (od 0,001% do 40%), różnej wilgotności – są nawet znajdowane na najsuchszej pustyni na świecie, Atakamie.

CZekać w uśpieniu...

W trudnych warunkach do życia niektóre bakterie wytwarzają specjalne formy przetrwalne, o większej odporności na szkodliwe działanie czynników środowiska. Do takich form należą przede wszystkim przetrwalniki (zwane inaczej endosporami), produkowane m.in. przez laseczki z rodzajów *Bacillus* i *Clostridium*, konidia promieniowców *Actinomycetales*, miksosporę bakterii śluzowych *Myxobacteriales* czy cysty *Azotobacter*. Bakteryjne endosporę, podobnie jak miksosporę, wykazują wyjątkową oporność nie tylko na podwyższoną temperaturę, ale również na suszę i promieniowanie UV. Umożliwiają im przeżycie w warunkach abiotycznych, np. przy braku pokarmu czy nieodpowiednim pH.

Jak widać, małe i niepozorne mikroorganizmy nie tylko potrafią żyć w warunkach, które my, jako ludzie, uznalibyśmy za przynajmniej szkodliwe. W sytuacjach kryzysowych, kiedy żyć się nie da, zapadają w swojego rodzaju letarg i trwają dalej. Czy w związku z tym mają większe szanse przetrwania na naszej planecie w obliczu katastrof?

■ Joanna Maria Więckowska

Must have gadgets!

RZUT MĘSKIM OKIEM NA KILKA CIEKAWYCH RZECZY I APLIKACJI, KTÓRE W DUŻYM STOPNIU MOGĄ, ALE NIE MUSZĄ, OKAZAĆ SIĘ POMOCNE W CODZIENNYM ŻYCIU STUDENTA. VOL. 8.

BETTER RE

Idea powerbanków znana jest od dawien dawna, a statystycznie jedna osoba na pięć nosi ze sobą zapasowy „sok” dla urządzeń wymagających dodatkowego zasilania. Wydawać by się mogło, że idea bycia „proeko” w połączeniu z powerbankiem nie idzie w parze – nic bardziej mylnego. Better RE pozwala nam na ponowne wykorzystanie nieużywanej baterii ze starego telefonu. Jedyne, czego się od nas wymaga, to włożenia baterii z poprzedniego telefonu do urządzenia. Według producenta z powodzeniem można wykorzystywać wszystkie standardowe typy baterii, które są wykorzystywane zarówno w zwykłych telefonach, jak i we „wszystkomających” smartfonach. Nie pozostaje nam nic innego, jak za jedyne 49 dolarów cieszyć się z ponownego wykorzystania zalegającego w szufladzie sprzętu, a następnie płynięcia na fali popularności „proeko” na równi

z brylującym w pop-mediach Justinem Bieberem.

PATCHNRIDE

Patchnride to niewielkich rozmiarów urządzenie pozwalające na załatanie przebitego koła rowerowego w zaledwie 60 sekund, bez konieczności jego demontażu. Aby tego dokonać, konieczne jest zlokalizowanie perforacji za pomocą odpowiedniego czujnika znajdującego się w urządzeniu. Następnie należy włożyć szpikulec zaopatrzone w fabryczną łatkę w miejscu przebicia i *voilà!* Pompujemy koło i jedziemy dalej. Całość operacji, łącznie z lokalizacją dziury, jej oczyszczeniem i przyklejeniem łatki nie powinna zająć więcej niż cztery minuty. Bardziej dociekliwych odsyłam do strony producenta www.patchnride.com.

Cena urządzenia wynosi 30 dolarów.

JANULUS TRINITY

Planowane wakacje w dziczy skończyły

się siedzeniem pod namiotem podczas tygodniowej ulewy? Dzień czy dwa przeznaczone na refleksje nie są złym pomysłem, ale co jeśli do najbliższej wioski mamy 30 kilometrów, pogoda nie rozpieszcza, a w dodatku ma padać przez kolejny tydzień? Wówczas może się okazać, że wcale nie mamy aż tyle tematów do rozważań, jak mogłoby się wydawać. Z pomocą przychodzi turystyczna turbina wiatrowa! Niewielkich rozmiarów wodoodporne urządzenie z wbudowaną baterią może pomóc nam przetrwać samotność, dostarczając prądu naszym elektronicznym gadżetom. Najmniejszy produkt z serii ma tylko – albo aż – 30 centymetrów długości, baterię o pojemności 7500 mAh, mocy 50W oraz może działać przy minimalnej prędkości wiatru wynoszącej 3,6 km/h.

Więcej informacji na stronie: www.janulus.com.

■ Aleksander Pawlik

Świat na smyczy

CZŁOWIEK UCZY SIĘ MÓWIĆ OKOŁO PIERWSZEGO ROKU ŻYCIA, WYMUSZAĆ W WIEKU KILKA LAT, ALE PROWADZENIE ROZMOWY W SPOSÓB KONTROLOWANY, TAK, ŻEBY OSIĄGNĄĆ UPRAŻNIONY CEL I NIE OBRAZIĆ PRZY TYM ROZMÓWCY, JEST UMIEJĘTNOŚCIĄ, KTÓREJ NIE ZDOBYWA SIĘ AUTOMATYCZNIE – NALEŻY JĄ WYĆWICZYĆ.

Kontakty z innymi ludźmi często powodują stan wzburzenia. Trudności w porozumiewaniu się, różnice zdań czy konflikty interesów bardzo utrudniają nam funkcjonowanie w społeczeństwie. A gdyby tak mieć wpływ na ludzi wokół nas? Przekonać przyjaciółkę, że bardzo chce podzielić się notatkami, wmówić prowadzącemu, że zasługujemy na najwyższą ocenę, choć nie jesteśmy pewni nawet tematu zajęć, wytargować najlepszą cenę na targu ze starociami... Podobno istnieją osoby, które niemal zawsze dostają to, czego pragną – a tak przynajmniej głoszą legendy. Od czego zależy efekt konwersacji? Jakie czynniki wpływają na podejmowane decyzje? I najważniejsze – czy można się tego nauczyć? By poznać odpowiedzi na te pytania, należy przyrzeć się metodom wywierania wpływu na ludzi.

GARŚĆ TEORII

Moje zainteresowanie tematem manipulacji zaczęło się od natrafienia w bibliotece na apetycznie grubą książkę Roberta Cialdini *Wywieranie wpływu na ludzi. Teoria i praktyka*. Spodziewałam się trudnego wywodu, pełnego naukowych zwrotów i odwołań do psychologicznej wiedzy, której nie posiadam, ale styl tej książki pozytywnie mnie zaskoczył. Choć od jej przeczytania minęło już kilka lat, nadal mam w pamięci anegdotki i przykłady doświadczeń społecznych z nieoczekiwanymi wynikami.

Tak łatwo jest wywierać wpływ na ludzi! Już sam sposób mówienia ogromnie zmienia odbiór przekazu. Udowodniono, na przykład, że jeśli podczas rozmowy kilkukrotnie powtórzmy imię osoby, z którą rozmawiamy, to poczuje się ona bardziej lubiana i traktowana poważniej, niż gdy je pominiemy. Przedstawiając swój pomysł i pytając „Co o tym myślisz, Kasiu?”, możemy liczyć na przychylniejszą opinię niż przy użyciu samego „Co o tym myślisz?”.

Uczestnicząc w życiu społecznym

często musimy o coś prosić. Książka Cialdini podaje bardzo bliski sercom studentów przykład eksperymentu – proszenie o przepuszczenie w kolejce do ksero. Sytuacja jest następująca – podstawiona osoba staje na końcu kolejki i po chwili podchodzi do pierwszej osoby z tej kolejki i prosi o przepuszczenie. Eksperyment jest powtarzany wiele razy i w większości przypadków spotyka się z odmową. Następnie zmienia się odrobinę formę testu – tym razem oprócz prośby podaje się powód. W tym przypadku dwukrotnie więcej osób jest skłonnych przepuścić proszącego. Co jest zaskakujące? Przy drugim teście jako powód podawano... „Bo chciałbym skserować te kartki”. A przecież ten sam cel miały osoby z pierwszego eksperymentu! Badacze przypuszczają, że wpływ na proszonych ma forma zdania. Najlepiej działają te złożone, a użycie słówka „bo” wywołuje u proszonego wrażenie, że nasza prośba jest poważna i dobrze uargumentowana.

Ciekawa jest także technika stosowana często przy negocjacjach – zawyżanie ceny przez jedną ze stron i nadmierne zaniżanie przez drugą, by osiągnąć w końcu stawkę (mniej lub bardziej) zadowalającą obie strony. Tę metodę stosuje się też w sytuacjach, kiedy tylko jedna ze stron wie, jaka jest prawdziwa stawka. Przykład – chcemy uzyskać od rodziców dofinansowanie do nowego tabletu. Zamiast prosić ich o to, co pragniemy uzyskać, pytamy o coś o wiele kosztowniejszego – np. zapłacenie za całość. Rodzice się nie zgadzają, a wtedy pada pytanie o dołożenie się do zakupu. W tym momencie mamy większe szanse na pozytywną odpowiedź. Dlaczego? Naturalnym odruchem na odmawianie komuś jest poczucie winy. Jeśli prosimy kogoś drugi raz z rzędu, stawiając łatwiejsze do spełnienia warunki, istnieje większe prawdopodobieństwo, że proszony je przyjmie i na dodatek będzie się czuł z tym dobrze, bo uda

mu się pozbyć poczucia winy spowodowanego odmową.

CZUJESZ SIĘ BARDZO,
BARDZO ŚPIĄCY...

Niektórym studentom zapewne marzy się czasem, żeby potrafić wywierać wpływ na innych tak, jak robią to hipnotyzerzy w dziwnych programach telewizyjnych. Czy jest to możliwe?

Hipnoza na przestrzeni wieków była traktowana z przymrużeniem oka – raczej jak sztuczka cyrkowa niż rzeczywisty sposób wpływania na ludzi. W XXI wieku, pomimo że wciąż jest wielu sceptyków, wykorzystuje się ją w psychologii, np. w terapiach odwykowych czy też do zwalczania stanów lękowych. Człowiek wprowadzony w trans staje się bardziej podatny na sugestie i można w pewnym stopniu zmieniać jego poglądy. Jeśli jednak komuś marzy się zahipnotyzowanie kogoś z prowadzących, to niestety muszę go sprowadzić na ziemię. Badania pokazują, że w stan hipnozy można wprowadzić tylko kogoś, kto jest chętny i podatny na jej działanie.

ŁADNY UŚMIECH I OCZY BAMBI

W tym miejscu rozważań zapewne wiele osób zadaje sobie pytanie o moralność wywierania wpływu na innych. Jest to sprawa sporna, szczególnie biorąc pod uwagę złożoność zjawiska. Czy częste używanie czyjegoś imienia można porównywać z podstępными działaniami mającymi skłonić do pożądanego przez nas decyzji? Gdzie kończy się zwykłe oddziaływanie na innych, a zaczyna manipulacja? Problem jest trudny do rozstrzygnięcia. Jeśli jednak ktoś nie ma wątpliwości natury etycznej, polecam wykorzystać swoje wyczucie i urok osobisty w negocjacjach. A wszystkich zainteresowanych tematem wywierania wpływu odsyłam do wspomnianej już książki R. Cialdini *Wywieranie wpływu na innych. Teoria i praktyka*.

■ Aleksandra Mizgala

Z cyklu damsko-męskim okiem:

czyli gwiazdne wojny na argumenty

Każdy mężczyzna wie, czuje gdzieś w kościach, że z kobietą nie ma sensu się kłócić. Lepiej po prostu przytaknąć, odpuścić i dalej żyć w bezpiecznej, przyjemnej krainie świętego spokoju, nie-naznaczonej damskim fochem. I to nie dlatego, że jesteśmy jak dzieci, a argumenty odbijają się od nas jak piłeczki do ping-ponga – my po prostu naprawdę mamy rację! A już na pewno lepiej od Was wiemy, skąd zamówić jedzenie na kolację (pizzę z rukolą, a nie ze słoniną i boczkiem), jaki film włączyć w sobotni wieczór (komedię romantyczną z Tomem Hanksem, a nie *Terminatora*) i co można robić w niedzielne popołudnie (iść na wyprzedaż butów do CCC, a nie oglądać w TV finał mistrzostw w piłce ręcznej). Wiemy też najlepiej, kiedy przypada najlepsza pora na odwiedzin u naszych rodziców (wtedy, kiedy umówiliście się z kolegami na „omawianie projektu”). No dobrze, dobrze, trochę żartuję, nie jesteśmy aż takie... Ale właściwie po co szukać granicy naszej cierpliwości? Przecież każdy woli uśmiechniętą, zadowoloną dziewczynę od obrażonej żony, a nigdy nie wiecie, który krok będzie tym ostatnim, po którym właśnie to drugie wcielenie przywita was w progu.

Nie oznacza to, że nie macie zupełnie pola do manewru z udowadnianiem swoich racji. Jeśli zaczniecie opowiadać nam o statkach kosmicznych, mechanice samochodów, sporcie wszelakim lub grach komputerowych, to macie jak w banku, że będziemy słuchać z zapartym tchem i przyznawać wam rację nawet wtedy, kiedy jej nie macie. To jak wygranie bitwy bez rozpoczynania walki; powinno wam wystarczyć.

Kiedy jednak wojna z tych lub innych przyczyn wybuchnie, trzeba umieć się bronić. Przyznaję bez bicia, że płeć piękna lubi bezwiednie ubarwiać swoje wypowiedzi słowami: „nigdy”, „zawsze”, „przeważnie”. W tłumaczeniu z damskiego na ludzki oznacza to, w kolejności: „rzadko”, „często”, „czasami”. Proszę, w imieniu kobiet, nie unosić się honorem i nie przytaczajcie argumentów obronnych, jak tylko usłyszycie któryś z tych frazesów – najlepiej spokojnie zakomunikować, że to po prostu nieprawda. My przecież też to wiemy, i to doskonale. Tyle że te epitety wymykają nam się jak bańki mydlane – raz wypowiedziane trudno cofnąć. Reakcję opanowaną zalecam również w przypadku, w którym kobieta zalewa się łzami z powodu waszego buntu, wywołanego pizzą z rukolą. To nie tak, że wywołujemy awanturę o byle drobiazg. Po prostu kiedy się zdarzy, że rano ucieknie nam tramwaj, potem koleżanka poinformuje nas telefonicznie, że nasi znajomi się rozstali, w lodówce nic nie ma, a do tego wszystkiego nie ułożyły nam się włosy, to zrozumcie naszą rozpacz. Najczęściej po prostu źle interpretujecie nasz lament, dziwiąc się, ile łez może wywołać listek sałaty. Tymczasem płaczemy, że miłość jest do kitu (bo znajomi się rozstali), nie kochacie nas już, bo jesteśmy brzydkie (głupie włosy!), wszystko sprzysięgło się przeciwko nam (nawet tramwaje przed nami uciekają), a wy, nieczułe dranie, nawet nie pozwolicie nam zamówić pizzy z sałatą!

Mam szczerą nadzieję, że pomogłam wam, drodzy mężczyźni u progu życia rodzinnego, w interpretacji tego, co wam próbuje zakomunikować wasza wspanialsza połówka. Wystarczy dużo praktyki w tłumaczeniu, to tylko jak przekładać z chińskiego na polski.

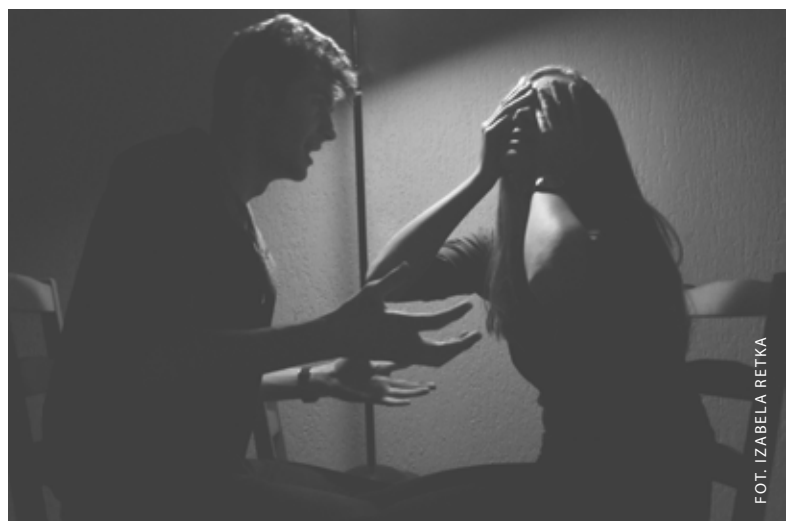
■ Jagoda Kozik

Mhm, masz rację.

■ Bartosz Olszewski



FOT. IZABELA RETKA



FOT. IZABELA RETKA



FOT. IZABELA RETKA

Quo vadis 007?

Przemyślenia po seansie *Spectre*

6 LISTOPADA W POLSKICH KINACH POJAWIŁ SIĘ KOLEJNY FILM O NAJSŁYNNIEJSZYM BRYTYJSKIM SZPIEGU – JAMESIE BONDZIE. NIE JEST TO ANI NAJLEPSZA, ANI NAJGORSZA ODSŁONA JEGO PRZYGÓD, JEDNAK ZMUSIŁA MNIE DO REFLEKSJI NAD PRZYSZŁOŚCIĄ KULTOWEJ FRANCZYZY.

Choć mam sentyment do tej serii i widziałem wszystkie filmy z Agentem 007, to nie można uznać mnie za zagorzałego fana, ani tym bardziej purystę. Otwarcie mówię też, że moją ulubioną częścią jest *Casino Royale*, które stawiam wyżej niż którykolwiek epizod z Seanem Connerym czy Rogerem Moorem – dla fanów może być to kontrowersyjne stwierdzenie, dlatego lojalnie uprzedzam, że ten tekst nie jest pisany z takiej perspektywy. Jak na tle poprzednich filmów wypadło *Spectre*?

Najkrócej ujmując: nieźle. Nikt tak naprawdę tym filmem zawiedziony być nie powinien; kupiłem bilet na Bondę i dostałem solidną dawkę bondowszczyzny: sporo akcji, piękne kobiety, szybkie samochody i trochę humoru. Problem zaczyna się, kiedy próbuję ten film oceniać w kategorii kina szpiegowskiego, a nie po prostu „bondowskiego”. Gdybym poszedł na *Spectre* z kimś, kto z jakiegoś powodu przegapił wszystkie poprzednie odsłony, to czy ta osoba bawiłaby się tak samo dobrze jak ja? Bardzo w to wątpię.

Po artystycznej klęsce, jaką był ostatni film z Piercem Brosnanem w roli Bondy, czyli *Śmierć nadejdzie jutro*, postanowiono zrobić małe trzęsienie ziemi. Seria stała się ofiarą własnego stylu i zamiast elektryzować przygodami szarmanckiego szpiega, popadła w śmieszność. *Casino Royale* było tym, co Amerykanie nazywają *game changer*. Zachowując wiele kultowych cech charakterystycznych, nadano jej bardziej realistyczny wymiar, a samemu bohaterowi pewną zawadiacką szorstkość. Wzięto też kilka notatek od twórców serii o Jasonie Bourne, choćby przy świetnych sekwencjach akcji. Na tę „bournyzację” (purystów językowych z tego miejsca przepraszam) wielu oddanych fanów początkowo narzekało, jednak nie da się ukryć, że były to elektrowstrząsy, które uratowały ekranowe życie Jamesa Bondy.

Innym aspektem, który przykuł uwagę widzów, było pokazanie genezy głównego bohatera. Jego misja w Czarnogórze była pierwszą opisaną przez Iana Fleminga,

lecz dopiero w 2006 roku doczekała się ekranizacji. Już sam fakt, że można zobaczyć początki Bondy, był ekscytujący, nie tylko dla jego wielbicieli. Z każdą kolejną częścią stopniowo wprowadzano wątki, postaci i zwyczaje, które widzowie doskonale znają. Zapewne podobnie jak większość oglądających i ja odczułem irracjonalną satysfakcję, gdy pod koniec *Skyfall* agentka, która postrzeliła Jamesa w początkowej sekwencji, okazała się być legendarną panną Moneypenny – jedną stałą kobietą w życiu 007. Twórcy mogli przecież zupełnie z tej postaci zrezygnować lub nadać bohaterce inne imię. Jakże miłe było jednak to, że tego nie zrobili!

Mieliśmy więc świetne *Casino Royale*, przeskoczmy teraz dziewięć lat do przodu, do roku 2015. Gdzie teraz znajduje się najlepszy agent Jej Królewskiej Mości? Niestety, cały czas w tym samym miejscu, a może nawet zrobił kilka kroków wstecz. *Spectre* dostarcza przyzwoitej rozrywki, po raz kolejny możemy zobaczyć plejadę wspaniałych aktorów w rolach drugoplanowych, świetne zdjęcia (otwierające ujęcie to prawdziwe mistrzostwo) i bardzo dobre sceny akcji. Niestety, kiedy kurz osiada, wychodzą wszystkie braki scenariuszowe. Zamiast przekonującej i realistycznej intrygi, mamy bezwstydną powrót do czasów supertajnych organizacji, które z jakiegoś powodu chcą przejąć władzę na świecie. Jasne, jakieś wyjaśnienie dla motywacji głównego antagonisty zostało przedstawione, ale prawdę mówiąc, sam już nie pamiętam, o co mu tak naprawdę chodziło – a wyszedłem z kina godzinę temu.

Jego nienawiść do protagonisty również nie wydaje się mieć solidnych fundamentów, a – patrząc na to z boku – wydaje się wręcz idiotyczna. Fatum Bondy, jego tajemnica z przeszłości, która była jednym z marketingowych wabików do obejrzenia *Spectre*, okazuje się być bardzo niesatysfakcjonująca, przede wszystkim dlatego, że jest wyciągnięta niczym królik z kapełusa. Nic w poprzednich częściach na to

rozwiązanie nie wskazywało, więc też satysfakcja z odkrycia prawdy jest zerowa. A przecież miała to być wielka kulminacja ery Craiga – w końcu poznajemy osobę odpowiedzialną za wszystkie nieszczęścia z poprzednich trzech odsłon.

Zresztą o tym, że jest to taki mały finał, przypominano mi nachalnie na każdym kroku, co chwilę wspominając Vesper Lynd, Le Chiffre’a, Quantum, M, Silva, *Skyfall* i jeszcze raz Vesper. Jeszcze żaden Bond tak bardzo nie polegał na tym, że widzowie znają i dobrze pamiętają poprzednie części. Nie ma oczywiście nic złego w pewnej ciągłości fabuły – przeciwnie, jest to nawet mile widziane – ale jednak domeną tej franczyzy zawsze było to, że każdy film był niezależną historią, a powtarzalność niektórych złoczyńców nie wymuszała na widzach odrabiania pracy domowej z poprzednich odsłon.

Kolejnym symptomem hermetyczności *Spectre* jest zakończenie filmu, dlatego z góry uprzedzam, że za chwilę nastąpi SPOILER! Tak naprawdę chodzi mi o nową tożsamość postaci granej przez Christophera Waltza. Okazuje się, że przyrodni brat Jamesa Bondy, czyli Franz Oberhauser, przyjął nowe imię – Ernst Stavros Blofeld. I to jest to miejsce, w którym ja narysowałem granicę tego, na co przyszykam oko, „bo to Bond”. O ile sam pomyśl z tajemniczym bratem głównego bohatera jest świetny (nie wiem, na ile oparty jest na dziełach Fleminga, wiem tylko, że Blofeld tym bratem na pewno nie był), o tyle połączenie tego z jego najsłynniejszym wrogiem jest po prostu strasznie naciągane i zwyczajnie niepotrzebne. Blofeld ma wystarczająco dużo pragmatycznych powodów, by nienawidzić Agenty 007, a jego emocjonalna małostkowość nie tylko nic nie wnosi, ale wręcz ujmuje kultowej postaci. Co gorsza, twórcy uznali, że sam magnetyzm nazwisk Waltza i Blofeldy wystarczy do stworzenia pamiętnego złoczyńcy. Oczywiście bardzo się pomylili, gdyż do pięć nie dorósł on choćby Silvie ze *Skyfall*. KONIEC SPOILER!A!

Jest jeszcze kilka rzeczy, które w tym filmie nie zagrały tak, jak powinny, jak choćby zupełny brak chemii między Leą Seydoux i Danielem Craigiem, ale nie o pojedyncze grzechy mi tu chodzi. Problemem staje się droga, którą scenarzyści bondowskiej sagi obierają. Widać było to już w *Skyfall*, gdzie przeciwnik głównego bohatera był po prostu absurdalnie przebiegły. Z kolei w *Spectre* Sam Mendes i jego wesoła ekipa scenarzystów postanowili na przekór rzeczywistości udowodnić, że miejsce superzłoczyńców jest nie tylko w komiksach, ale także w klasycznym kinie szpiegowskim; James Bond już nawet nie musi być elokwentny i czarujący, żeby uwieść piękną damę (vide absurdalna scena



FOT. FLICKR.COM

erotyczna z Moniką Belucci), a jakiegokolwiek sugestie ze *Skyfall*, że jest tylko niedoskonałym człowiekiem, a nie robotem do zabijania, zostały szybko odrzucone.

W efekcie otrzymaliśmy film, który faktycznie wraca do korzeni, niestety kosztem jakiegokolwiek rozwoju.

Choć bardzo lubię Daniela Craiga w roli Jamesa Bonda, to po sensie *Spectre* cieszę się, że był to ostatni epizod z jego udziałem. Mam nadzieję, że jego odejście spowoduje kolejne odświeżenie serii i jego następca będzie miał swoje *Casino Royale*. Jeżeli bowiem twórcy nadal będą szli coraz głębiej w nostalgiczne powroty do motywów i postaci znanych już z XX wieku, to niechybnie czeka nas kolejna porażka na miarę *Śmierć nadejdzie jutro*. A tego chyba nikt nie chce?

PS. Wiedzieliście, że w powieściach Iana Fleminga Blofeld był Polakiem? Skończył Politechnikę Warszawską.

■ **Adrian Strzelczyk**

Teatralni reprezentanci Wrocławia

UWAGA, WSZYSCY EKSTRAWERTYCY I INNI ROZBIEŻNI CHARAKTEROWO! POWSTAJE MIEJSCE MAJĄCE PROPAGOWAĆ INDYWIDUALNOŚĆ KAŻDEGO MIŁOŚNIKA KULTURY. TEATR EKSTAWERSJA TWORZĄ MŁODZI I ENERGICZNI LUDZIE, KTÓRYCH WIZJĄ JEST ZESPOJENIE WIDZA ZE SCENĄ. DĄŻĄ DO TEGO, BY AKTORZY I WIDOWNIA BYLI NA RÓWNI, NA JEDNYM POZIOMIE I NA WYCIĄGNIĘCIE RĘKI.

Teatr, o którym piszę, nie jest usytuowany w konkretnej lokalizacji, ale spokojnie, zamierzam uchylić rąbka tajemnicy. Artyści swoje próby i występy mają m.in. przy ul. W. Cybulskiego w MiserArt – strefie kultury w labiryncie wykluczenia (tak się określają), w Tratwie przy ul. Legnickiej (Młodzieżowy Dom Kultury) czy w klubie Mañana na Rynku. Oprócz tych trzech lokalizacji istniała jeszcze jedna, przy ul. Hubskiej – scena Teatru ToTu, z której niejako wywodzą się Ekstrawertycy.

Historia założenia Teatru Ekstrawersja nie jest specjalnie zawiła: otóż ludzie, którzy potrzebowali wyżyć się twórczo, zjednoczyli swoje siły i spełnili oczekiwania publiczności, którą przecież już tak dobrze poznali w ToTu. Narodziny Ekstrawersji wiążą się z wyłonieniem lidera zespołu – Karoliny Konik. W zespole jest też Paulina Woźniak, z którą spotkałam się osobiście, żeby porozmawiać o ich działalności. To

bardzo ciekawa i zapracowana osoba. Przyznała, że zaraz po spotkaniu ze mną biegnie na próbę, która ma potrwać do drugiej w nocy.

Spektakle mają specyficzny charakter. W repertuarze są teraz dwie sztuki: *Ruska śmierć* i *Hotel Breslau*. Przyznajcie, że pierwszy tytuł jest godny zainteresowania. Jak tylko wybiorę się na oba przedstawienia, nie omieszkam opowiedzieć, czy są warte zobaczenia.

Zastanawiacie się, co członkowie zespołu Teatru Ekstrawersja robią po godzinach? No, oczywiście, bawią się, ale oczywiście, niestandardowo! Wszyscy teatralni zapaleńcy zrzeszają się na DramaSession w Mañanie. Wydarzenie polega na występach i próbowaniu swych sił w śpiewie i monodramach stworzonych specjalnie na tę okazję. Na scenie mogą się też spełniać zwykli śmiertelnicy – należy tylko pamiętać, że występ powinien trwać około

dziesięciu minut. Zgłoszenia można nadsyłać na adres teatr.ekstrawersja@gmail.com.

Każdy z nas może znaleźć się w gronie fanów Ekstrawersji na Facebooku i dołączać do imprez organizowanych z udziałem Ekstrawertyków. Odbyły się już trzy autorskie spotkania - pierwsze nazwano *Radość życia*, drugie *Z rękami do góry nogami*, a trzecie nie otrzymało jeszcze nazwy. Wszystko jest więc świeże, można jeszcze wziąć udział i być może swoją osobą natchnąć do wymyślenia nazwy.

Już w najbliższym czasie aktorzy wystawiają spektakl *Hotel Breslau*. Bilety można nabyć, pisząc do Ekstrawertyków na podany wyżej adres mailowy. Artyści gwarantują show, w które każdy widz ma wgląd, a między aktami bardziej wnikliwi obserwatorzy mogą podzielić się swoimi spostrzeżeniami z aktorami.

■ **Kinga Idasiak**

FONOGRAFICZNY DEBIUT W WIELKIM STYLU / NIKA'S DREAM, NIKA LUBOWICZ



Nika's Dream to dla znawców jazzu tytuł szczególnie; nie tylko przez wzgląd na tak wielki sukces utworu, ale przede wszystkim na jego wyjątkową historię. Powstał przecież w hołdzie wielkiej miłości wybitnego pianisty i kompozytora Theloniousa Monka do Niki de Koenigswarter, znanej jako „baronowa jazzu”.

Pomimo rozlicznych aranżacji i nagrań tej kompozycji, utwór wciąż inspirował – niedawno tym właśnie tytułem swoją debiutancką płytę opatrzyła Nika

Lubowicz. Niezwykle uzdolniona, dobrze wykształcona pianistka i wokalistka, która muzykę ma w genach. Na scenie występuje od dzieciństwa, zdobyła wiele nagród na najważniejszych festiwalach i konkursach jazzowych w Polsce.

Na debiutanckim albumie usłyszymy kilka utworów jej autorstwa, ale również własne aranżacje standardów, takich jak *Giant Steps* Johna Coltrane'a czy tytułowy *Nika's Dream* Horace'a Silvera.

Jej muzykę niełatwo przypisać jakiejś konkretnej kategorii – to poza wyjątkową barwą głosu jeden z jej znaków rozpoznawczych. Głos Niki jest tak finezyjny i pełen maestrii, że od razu daje się w nim poznać nie tylko lata praktyki, ale też wrodzoną muzykalność i talent.

Nika's Dream to kompilacja bardzo różnorodna – imponująco brzmią tu zarówno śmiałe, temperamentne kompozycje, jak

też spokojne i liryczne ballady. Do sukcesu tego krążka przyczynił się również zespół, bo Nika zaprosiła do współpracy wybitnych muzyków młodego pokolenia. Usłyszymy tu znakomitych artystów: braci Jakuba (instrumenty klawiszowe) i Dawida Lubowicza (skrzypce, mandolina), wiolonczelistę i gitarzystę Krzysztofa Lenczowskiego, Marcina Murawskiego na kontrabasie i gitarze basowej, Artura Gierczaka na gitarze, Marcina Ulanowskiego i Bogusza Wekkę na instrumentach perkusyjnych oraz Piotra Schmidta na trąbce. Gościnnie pojawił się Andrzej Jagodziński.

Dzięki debiutanckiej płycie Nika Lubowicz w końcu ma szansę zaprezentować się szerszej publiczności. Zachęcam do zapoznania się, bo naprawdę warto!

■ **Magdalena Szpak**
(autorka bloga *Blue Bossa*)

Abecadło filmowe

WIELKI, ZANIEDBANY DOM NA BEZLUDNEJ, CZĘSTO ZAMGLONEJ WYSPIE, TO IDEALNE MIEJSCE NA SCENERIĘ DO MROZĄCEGO KREW W ŻYŁACH THRILLERA. MAJĄC TAK ŚWIETNI DOBRANĄ LOKACJĘ, ALEJANDRO AMENÁBAR STWORZYŁ JEDEN Z LEPSZYCH THRILLERÓW NASZYCH CZASÓW – FILM *INNÍ*.

Grace (Nicole Kidman) to matka dwójki dzieci chorujących na rzadką dolegliwość, jaką jest fotofobia – światłowstręt. Anne i Nicholas żyją w odseparowanym świecie, otoczeni przez grube firany są stale pod opieką matki, która bezwzględnie przestrzega zasad bezpieczeństwa. Zawsze o krok przed nimi wchodzi do kolejnych pokoi, by zasłonić wysokie okna. Nicole Kidman gra niezwykle silną i twardo stającą po ziemi

kobietę, która cierpliwie czeka na powrót swojego męża z frontu, samotnie dźwigając nieszczęście dzieci. Radzi sobie ze wszystkim do czasu, gdy jest zmuszona zatrudnić nową służbę. Przyjmuje kilku mieszkańców wyspy i od tej chwili w domu zaczynają się dziać niepokojące rzeczy – drzwi otwierają się za pomocą niewidzialnej siły, kotary wpuszczają zdradzieckie słońce. Grace wraz z dziećmi traci bezpieczeństwo, a ich

hermetyczny świat ulega zniszczeniu.

Opis fabuły *Innych* może dla niektórych brzmieć oklepanie, ale fakt, że w filmie nie widzimy ani kropli krwi, ani żadnych przerażających scen, przemawia na jego korzyść. Mimo niewykorzystania tak ułatwiających budowanie napięcia zabiegów obraz wzorcowo trzyma widza w garści od początku do ostatnich sekund. Jestem pewna, że Wasze tętno nieraz przyspieszy.

Z PEWNOŚCIĄ NIERAZ ZASTANAWIALIŚCIE SIĘ, CZY SĄ JESZCZE PRODUKOWANE DOBRE POLSKIE FILMY. PO ZALEWIE ŻENUJĄCYCH KOMEDII ROMANTYCZNYCH I PRZYNOSZĄCYCH WSTYD FILMACH HISTORYCZNYCH PRZYCHODZI *JACK STRONG* I PRZYWRACA NADZIEJĘ NA DOBRE, SENSACYJNE KINO.

Produkcja Władysława Pasikowskiego przedstawia historię Ryszarda Kuklińskiego (w tej roli Marcin Dorociński), co prawda, nie powtarza sukcesu *Pśów*, ale jest godna uwagi z kilku względów. Polacy mają, niestety, tendencję do zupełnie niepotrzebnego nobilitowania swoich bohaterów (choć w przypadku Kuklińskiego kwestia bycia bohaterem jest sporna), przez co postać staje się płaska i niewiarygodna. Pasikowskiemu udaje się temu stawić czoła i tworzy

on bohatera z rozterkami, ale mimo tego nie dającego się złamać i wierzącego w słuszność swoich działań. Kukliński zostaje praktycznie pozostawiony samemu sobie – o tajnej operacji wie jedynie jego pośrednik, David Forden (Patrick Wilson) – i przez ciągły stres wpada niemalże w paranoję.

Film nie miesza się w wątki polityczne. Choć jednoznacznie widać, że reżyser nie uważa pułkownika za zdrajcę, to jednak nie narzuca tego samego zdania widzowi.

Podejmuje próbę pokazania motywów i okoliczności, jakie popchnęły głównego bohatera do takiego, a nie innego zachowania – taki zabieg jest o wiele bardziej przekonujący niż wytarte i kliwne klisze. Ponadto, akcja toczy się wartko, a Pasikowski, jak przystało na prawdziwego rzemieślnika, świetnie przyciąga uwagę i gra emocjami widza.

■ **Monika Calusińska**

Opowieści z kuliNarnii

Niektórzy z Czytelników zarzucali mi, że przepis zamieszczony w poprzednim numerze był za mało studencki. Wobec powyższego pozwolę sobie zamieścić tym razem recepturę na wskroś studencką.

Zupa piwna

O tej polewce pisze nawet Mickiewicz w drugiej księdze *Pana Tadeusza*: „Panie starsze już wcześniej wstawił piły kawę, / Teraz drugą dla siebie zrobił potrawę: / Z gorącego, śmietaną bielonego piwa, / W którym twaróg gruzłami posiekany pływa”. Jej smak na pewno jest wyjątkowy i jedyny w swoim rodzaju – ale o tym warto przekonać się osobiście.



FOT. ALEKSANDER SPYRA

Składniki:

- pół litra jasnego piwa (najlepiej nie za bardzo gorzkiego)
- 3 łyżki śmietany
- 1 łyżka mąki
- twaróg

Przygotowanie:

Piwo zagotuj, wcześniej wyjętą z lodówki śmietanę wymieszaj z mąką.

Pomału, łyżka po łyżce, wlej nieco gorącego piwa do śmietany, aby zmniejszyć różnicę temperatur – gdybyś tego nie zrobił, śmietana by się zwarzyła.

Następnie tak przygotowaną śmietanę wlej do garnka, całość zagotuj.

Do miseczek włóż pokrojony twaróg i zalej gorącą zupą.

Sudoku

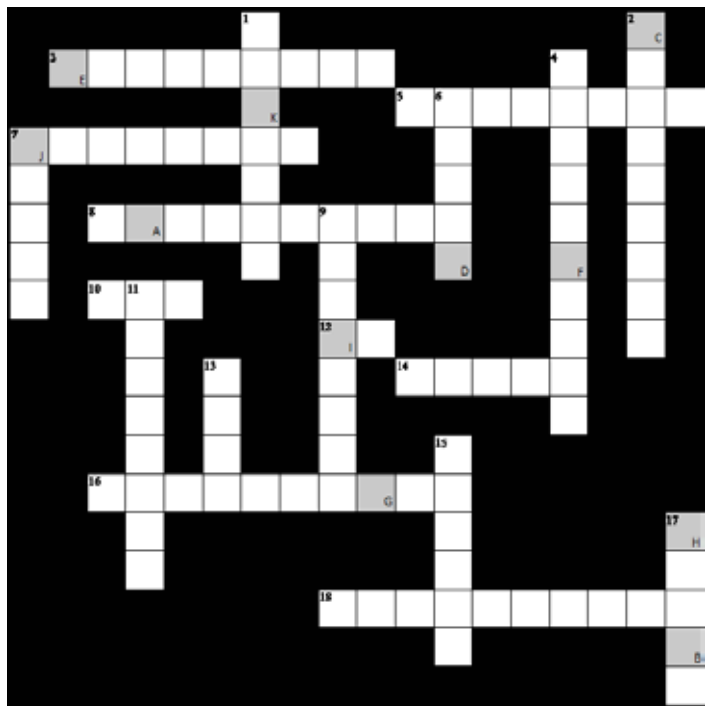
	3	7					6	
		9	5	8				
	2		9				5	
4	6						1	
			1	3	7			
	7						2	9
	4				9		3	
				6	2	5		
	5					6	8	

Krzyżówka

W tym numerze proponujemy krzyżówkę piwną, do której podpowiedzi znajdziecie w artykule „Nektar ludów Północy”. Pola oznaczone literami A-K utworzą rozwiązanie. Warto rozwiązać krzyżówkę – wśród zwycięzców rozlosujemy drobny upominek. Na zgłoszenia zawierające odpowiedź oraz dane kontaktowe czekamy do końca grudnia pod adresem: konkurs@zak.pwr.wroc.pl. W temacie wpiszcie: krzyżówka.

Regulamin konkursu dostępny jest na stronie www.zak.pwr.wroc.pl.

■ Aleksander Spyra



PIONOWO:

1. Piwo popularne we Wrocławiu
2. Piwo ..., zakonników bardzo lubianych przez piwoszy
4. Piwo z feniksem
6. Jak podać Pilsnera
7. Na przykład Guinness
9. Zupa z ziarna
11. Festiwal, do niedawna w Żywcu
13. Pięknie pachnące ziarna
15. „Otwórz okno i czekaj” w Belgii
17. Najsłynniejsza *hospoda* nad Wełtawą: „U ...”

POZIOMO:

3. Przedmiot najdłuższego sporu w historii piwa
5. Specjalnie dla carycy Katarzyny
7. Tego Paulanera nie kupisz w Polsce
8. Ciężkie i mocne
10. Jak bardzo gorzkie jest piwo
12. Zamówisz w każdym stanie ducha
14. Kraj, który dostarczył nazwę pewnemu gatunkowi piwa
16. ... z Bingen
18. Proces mający na celu zamianę skrobi w cukry proste

Satyra

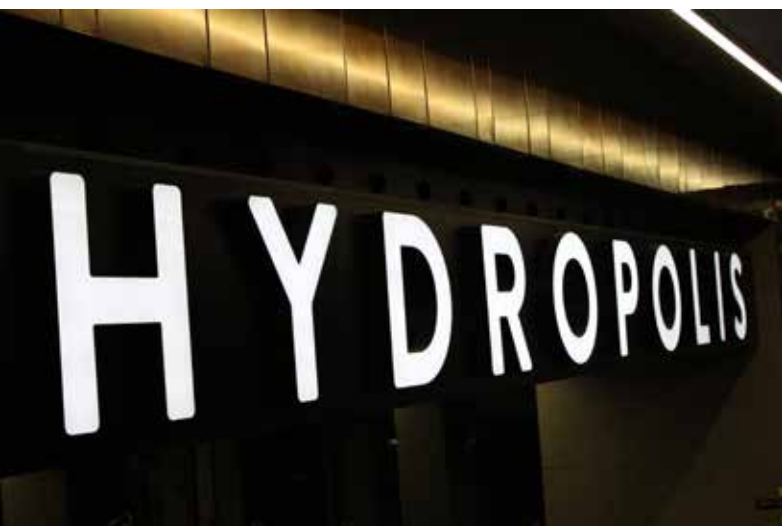
rysuje Izabela Zimna



Hydropolis

Tak nowoczesnego centrum wiedzy we Wrocławiu nie było! Interaktywne instalacje, ciekawe projekcje dla dużych i małych przedstawiają wodę w różnych sferach naszego życia. Otwarcie Hydropolis nastąpi 1 grudnia 2015 roku. Zgłębiaj wiedzę!

■ fot. Adrianna Łapucha



03/12 WENUS W FUTRZE 2013

10/12 WNIĘBOWSTĄPIENIE 1977
REŻ. ŁARISA SZEPIŃKO

11/12 MARATON
WIĘCEJ INFORMACJI NA STRONIE I FB **STAR WARS**

17/12 PAPUSZA 2013

każdy czwartek
godz. 19.00

budynek A-1
sala 329 PWr

facebook.com/dkfpolitechnika
www.dkf.pwr.edu.pl

prelekcja | pokaz | dyskusja
nie tylko dla studentów



MARATON

STAR WARS
NOWA NADZIEJA

STAR WARS
IMPERIUM ROZSTRZASKAJE

STAR WARS
POWROT JEDI

11.12.2015
GODZ. 18:00
C13, SALA 2.17



**LUKE,
NIE MA UCIECZKI
CHODŹ ZE MNĄ NA DKF**

WWW.DKF.PWR.WROC.PL

WWW.FACEBOOK.PL/DKFPOLITECHNIKA

