

Z DRUGIEJ STRONY

Felieton na boku
- równowaga

Rafał Cybulski

We wtorek startuje Animo, festiwal, który kiedyś skupiał się na wąskim spektrum teatralnym i dość zamkniętej, wąskiej grupie odbiorców, ale od tamtego czasu dość szybko przeszedł drogę do uniwersalnego święta kultury otwartego na o wiele szersze gremium. Animo lepiej się reklamuje, ma wiele imprez towarzyszących, dzieje się na coraz większej liczbie scen - jednym słowem rozwija się. I dobrze, bo w przesyconym sportem Kwidzynie, brak było naprawę ważnych i dających do myślenia imprez kulturalnych, a dalej idąc pomysłu na kulturę. Tak dla równowagi Animo po prostu było potrzebne.

• Skomentuj -
kwidzyn.naszemiasto.pl

Jedyny taki w województwie

► Spółka „Zdrowie” właśnie kupiła nowy sprzęt. Starania dyrekcji o miano najlepiej wyposażonego szpitala powiatowego nabierają realnych kształtów

Łukasz Kłos

Właśnie minął półmetek kosztownego projektu modernizacji i wymiany sprzętu medycznego oraz serii związanych z tym szkoleń dla personelu. Inwestycja rozciągnięta na trzy lata i warta, bagatela, 4,2 mln zł ma uczynić z kwidzyńskiego ośrodka zdrowia regionalnego lidera w świadczeniu usług medycznych.

- W zasadzie najważniejszą część mamy już za sobą. Urządzenia znajdują się w szpitalu i są już zainstalowane. Aż 2 mln zł wyłożyliśmy z własnych środków. To blisko połowa wartości całej inwestycji - mówi Agnieszka Rogala, świeżo mianowana prezes spółki a jednocześnie dyrektor placówki. - Pozostała kwota to fundusze unijne wypłacone w ramach Regional-

nego Programu Operacyjnego. Głównym zadaniem projektu jest przyspieszenie procesu diagnostycznego a także dostarczenie naszym lekarzom nowoczesnych i innowacyjnych rozwiązań medycznych. Przeszkolimy również 20 członków personelu w zakresie obsługi sprzętu. To jest nasz wkład w realizację wojewódzkiego programu „zdrowie dla Pomorza”.

Najdroższym zakupem okazał się nowoczesny, 16-rzędowy tomograf komputerowy. Urządzenie warte blisko 2,5 mln zł diagnozuje w standardach wymaganych przez renomowane ośrodki badawcze. Podobne jest na wyposażeniu Uniwersytetu Medycznego w Gdańsku. Unikalny jest również tor wizyjny, warty prawie 500 tys. zł, zakupiony na potrzeby oddziału urologicznego.

- Na pewno ułatwi nam szybkie i dokładne rozpoznanie



Zadzwoń do redakcji
w Kwidzynie czeka Magda Węgrzecka
tel. 55 262 40 44



Podczas konferencji rozmawiano m.in. o przyszłości szpitala

wszelkich zmian chorobowych. Nieoceniony będzie także w zabiegach chirurgicznych - zachwała inwestycję Jerzy

Stępniewicz, koordynator oddziału. - Dzięki monitorowi wyświetlającemu obraz w rozdzielczości HD, lekarz operujący bę-

dzie miał nareszcie możliwość podglądu sytuacji wewnątrz ciała pacjenta. Drugiego takiego urządzenia w województwie nie ma.

Od dłuższego czasu powiat kwidzyński boryka się z problemem przyciągnięcia specjalistów do podległych placówek. Uruchomiono nawet specjalny program, w ramach którego studenci wyższych lat, uczący się na wydziale lekarskim, otrzymują 10 tys. zł rocznego stypendium w zamian za obowiązkowe podjęcie pracy w placówkach podległych starostwu w takim wymiarze czasu, przez jaki pobierał pomoc.

- Mamy nadzieję, że zakup sprzętu oprócz oczywistych korzyści dla naszych pacjentów, będzie silnym magnesem dla nowych specjalistów, tak potrzebnych dla rozwoju placówki - dodaje Zbigniew Piotrowski, wiceprezes zarządu spółki.

OGŁOSZENIE 0349171/00

WYSPA NIERUCHOMOŚCI

Pomoc prawna: w sprzedaży, kupnie, najmie nieruchomości każdego rodzaju.

Negocjacje w imieniu klienta. Klient kupujący nie płaci prowizji. Dojazd do klienta gratis!!

0-513-039-269, 0-513-039-289

OGŁOSZENIE 0352325/01

zak
CENTRUM NAUKI I BIZNESU

mówią o nas, że jesteśmy **najlepsi**

DWULETNI I JEDNOROCZNE SZKOŁY POLICEALNE
LICEA OGÓLNOKSZTAŁCĄCE DLA DOROSŁYCH
KURSY

Szkoły za **DARMO!**

KWIDZYN
ul. Chopina 26
tel. 055 275 96 66

Rekrutacja trwa!

nieodpłatne zaświadczenia do ZUS, KRUS, MOPS, WKU

infolinia 0801 100 777

www.zak.edu.pl

*szczegóły oferty dostępne w sekretariacie

Przepisy pomorskiej kuchni

Gotujemy razem z Czytelnikami
- dziś udka z kurczaka w śliwkach

NASZA AKCJA Mamy ciekawą propozycję dla naszych czytelników, czyli przepisy pomorskiej kuchni.

Co tydzień, na łamach gazety, publikujemy przepisy na potrawy polecane przez koła gospodyń wiejskich, znane osoby z naszego powiatu oraz przez naszych Czytelników.

Liczymy też na naszych czytelników. Zachęcamy do dzielenia się przepisami na dania oryginalne, smaczne, niedrogie, regionalne - słowem, wszystko co jest pyszne będzie tu mile widziane.

Aby wasz przepis na wyjątkową potrawę trafił na łamy wystarczy przesłać go drogą mailową na adres db.kwidzyn@prasa.gda.pl z dopiskiem „Przepisy pomorskiej kuchni” i dołączonym zdjęciem potrawy lub gotującego. Czekamy także na przepisy nadsyłane drogą pocztową na adres redakcji „Dziennik Bałtycki Polska The Times”, ul. Piłsudskiego 15a, 82-500 Kwidzyn.

Najlepsze przepisy, wybrane i nadesłane przez naszych Czytelników, mają szansę trafić do pomorskiej książki kucharskiej. (red.)

Przepis pani Bernadety Struzik

- Kurczak w śliwkach
- Udka z kurczaka, dowolna ilość, obtoczyć w soli, mące oraz w ostrej papryce. Włożyć na patelnię i usmażyć na oleju. W tej potrawie najważniejszy jest jednak sos.
- Składniki na sos:
3 cebule pokroić i podusić
0,5 słoiczka powidel śliwkowych
0,5 szklanki cukru
1 łyżka octu
3 rozgniecione ząbki czosnku
mały słoiczek keczupu (najlepiej firmy Włocławek)

Sposób przygotowania: Wszystkie składniki sosu należy zagotować i sprawdzić czy sos ma odpowiednią konsystencję. Przygotowane wcześniej udka z kurczaka należy przełożyć do żaroodpornego naczynia i zalać wcześniej przygotowanym sosem. Włożyć do piekarnika i piec około 1 godziny. Proporcje kurczaka według uznania. Życzeń smacznego.

Przepisy można nadsyłać na adres: db.kwidzyn@prasa.gda.pl

NaszeMiasto.pl

Wszystkie smaczne przepisy naszych Czytelników znajdziesz na stronie gdansk.naszemiasto.pl/przepisy_pomorskiej_kuchni



FOT. M. STANISZEWSKA

Kącik prenumeratora

TYLKO DLA PRENUMERATORÓW

W prenumeracie prosto do domu

Dziennik Bałtycki

Bezpłatna infolinia 0801 15 00 26

Jesteś prenumeratorem „Polski Dziennika Bałtyckiego”? Zadzwoń w poniedziałek, 12 października, o godz. 10, pod nr tel. 0 55 262 40 41. Dla dwóch pierwszych osób mamy atrakcyjne nagrody (do wyboru):

- dwuosobowe zaproszenie na dowolnie wybrany sobotni seans w kwidzyńskim kinie
- zestaw gadżetów „Polski Dziennika Bałtyckiego”

Korzyści dla prenumeratorów

- cena w prenumeracie do 39% niższa niż w kiosku*
- zamawiając dostawę do domu, płacisz dziennie tylko 0,94 zł*
- gwarancja stałej ceny
- bezpłatna dostawa prasy do Twojego domu
- bezpłatna skrzynka na prasę
- gwarancja otrzymania wszystkich wydań gazety
- uczestnictwo w konkursach z atrakcyjnymi nagrodami tylko dla prenumeratorów „POLSKI Dziennika Bałtyckiego”

*) dotyczy prenumeraty w dostawie domowej

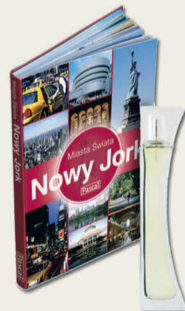
KONKURS!

Pytanie konkursowe tylko dla prenumeratorów: **Kto jest reżyserem filmu „Nowy model”?**

Wyślij SMS pod numer 7101 Treść: **DB FILM**, odpowiedź na pytanie, imię i nazwisko. Koszt SMS-a 1,22 zł z VAT. Do wygrania **Perfumy Elizabeth Arden** oraz przewodnik Pascala „Nowy Jork”!

Nagrody ufundował Monolith - dystrybutor filmu „Nowy model”

Na SMS-y czekamy do poniedziałku, do godz. 16. Laureatów konkursu powiadomimy telefonicznie.



POLSKA THE TIMES
Dziennik Bałtycki

kurier powiatu kwidzyńskiego stały dodatek do „Polski Dziennika Bałtyckiego”

REDAKCJA
82-500 Kwidzyn, ul. Piłsudskiego 15a,
tel. 55 262 40 40
e-mail: db.kwidzyn@prasa.gda.pl
SZEF ODDZIAŁU
Edyta Jaworska

REDAKTOR PROWADZĄCY
Magda Węgrzecka

BIURO REKLAMY
Anna Jaworska
tel. 55 262 40 41

REDAKTOR NACZELNY „POLSKI
DZIENNIKA BAŁTYCKIEGO”
Maciej Wośko, tel. 58 3003 300
ZASTĘPCY REDAKTORA NACZELNEGO
Mariusz Szmidka, tel. 58 3003 305
Tomasz Kubik, tel. 58 3003 332

SEKRETARZ REDAKCJI
Jarosław Popek, tel. 58 3003 321

PROJEKT GRAFICZNY
Matt Brown, Henryk Jursz,
Piotr Butlewski

WYDAWCA
Polskapresse Sp. z o.o.,
02-672 Warszawa, ul. Domaniewska 41,
Oddział Prasa Bałtycka, 80-894 Gdańsk
ul. Targ Drzewny 9/11
PREZES Jakub Krezymon

DRUK
Drukarnia Polskapresse Sp. z o.o.
Oddział Prasa Bałtycka,
80-720 Gdańsk, ul. Połegę 3
tel. 58 3003 700, fax 58 3003 703
ISSN 1640-1697