

KULTURA, S. 5

Tydzień przed otwarciem festiwalu Camerimage. Czy warto odwiedzić Bydgoszcz?

GĘSINA NA ŚW. MARCINA, S. 7-8

Tradycja i smak w kujawsko-pomorskim.

POMOC, S. 11

Szlachetna Paczka rozpoczyna nabór wolontariuszy. Zapraszamy do udziału w akcji.

TRN 2016110400G

Media Markt

ODKRYJ NAJNOWSZĄ OFERTĘ, S. 16

Nr 38(49)2016

piątek, 4.11.2016
BEZPŁATNIE, w każdy piątek

TORUNTO

MAGAZYN TORUŃSKI



2. EDYCJA PIERNIKOWEJ AKCJI! CZEKAMY NA WASZE PRACE

Fot. Mateusz Patalon

REKLAMA

TRN 2016110401G

GODZINY OTWARCIA
PONIEDZIAŁEK-SOBOTA
9.00-22.00
NIEDZIELA
12.00-22.00



KWADRANS CAFE



NOWA KAWIARNIA NA RUBINKOWIE III



NOWOŚĆ -> CIASTA DOMOWE NA ZAMÓWIENIE

TORUŃ, RUBINKOWO III (pasaż handlowy), UL. SZOSA LUBICKA 166Ł

KWADRANS.CAFE@WP.PL

667 949 000



KREDYT
0%
Pokrywamy koszt
Twojego kredytu
Ważny od 07.11 do 20.11.2016 r.

DNI BOHATERA DOMU

5-20 LISTOPADA



Zestaw 3 LED LEXMAN
Moc: 9 W. 700 lm. E27.
Kl: A+.
kod 45502065

17⁹⁰
/opak.
OFERTA SPECJALNA



17,-
OFERTA SPECJALNA

Lampa wisząca BIZEN
Moc: 60 W. E27.
Materiał wykonania: tworzywo sztuczne.
Kl: A++ do E.
kod 45214505

Kup farby DULUX o wartości 50 zł. i wygraj telewizor SMART HD 55".
Szczegóły w regulaminie.



96⁴¹

Lateksowa farba DULUX KOLORY ŚWIATA
Opak.: 5 l.
72 dostępne kolory.
kod 44261231



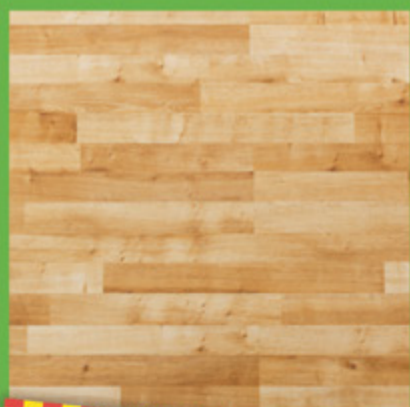
149
86,-
TANIEJ o 42%

Lustro LAHTI
Wymiary wew.: 40 x 120 cm.
Kolor: sosna, biały i beton.
kod 45226132



Donica SAHARA
Średnica: 30 cm.
Różne kolory. Dostępne w innych wymiarach.
kod 45610362

39,90
22⁹⁰
/szk.
TANIEJ o 42%



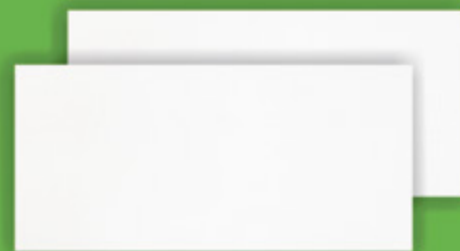
9⁹⁰
/m²
OFERTA SPECJALNA

Panel DĄB KLASYCZNY
Klasa ścieralności: Ac3.
Grubość: 6 mm. Opak.: 2,93
kod 44887570



24,90
19⁹⁰
/opak.
TANIEJ o 20%

Kamień dekoracyjny BETON CALIBRA GRIGIO
Opak.: 0,45 m².
kod 45261356



39,98
29⁹⁹
/m²
TANIEJ o 25%

Kamień dekoracyjny BETON CALIBRA GRIGIO
Opak.: 0,45 m².
kod 44290925



Regał PRACTYL
Wym.: 175 x 90 x 40 cm.
kod 45495870

79
59,-
TANIEJ o 25%



185
99,-
TANIEJ o 46%

Dywan SHAGY BIRD
Wym.: 70 x 130 cm.
Różne kolory.
Dostępny w innych wymiarach.
kod 44545046

LEROYMERLIN

dla domu,
z pomysłem

Oferta ważna od 05.11 do 20.11.2016 r.



**DNI
BOHATERA
DOMU**

5-20 LISTOPADA

USTRZEL ZAKUPY

- zrób zakupy,
- oddaj celny strzał do bramki,
- wygraj kartę podarunkową o wartości
nawet

500 zł

ZOSTAŃ BOHATEREM DOMU!

LEROY MERLIN
dla domu,
z pomysłem



MARCIN TREICHEL

Rysowaniem i projektowaniem graficznym zajmuje się od wielu lat. Doświadczenie zdobył, pracując dla dzienników regionalnych oraz współpracując z agencjami reklamowymi przy wielu różnorodnych projektach.



Gęsina na stół!

Pierwsza próba wprowadzenia regionalnego przysmaku na stoły regiony odbyła się w 2009 roku. Wtedy odbył się festyn na toruńskich Jordankach. Próba połączenia Święta Niepodległości z gęsią na talerzu od razu budziła skojarzenie z amerykańskim

świętem i ucztą z indykiem w roli głównej. Wiele osób miało wątpliwości czy to dobry kierunek, ale tłumy do stoisk, gdzie można było degustować potrawy z gęsi mówiły same za siebie. Cały pomysł wydawał się trochę wymyślony na siłę. Zresztą festyn narobił nam smaku, a z samą gęsiną było ciężko, bo już zakup szlachetnego mięsa, wcale nie był taki prosty. Przez ostatnie lata wiele się zmieniło. I z dostępnością gęsiny i skalą całego wydarzenia. Od pięciu lat odbywa się Kujawsko-Pomorski Festiwal Gęsiny w Przysieku. Gęsina nie tylko stała się atrakcją, która ściąga do naszego regionu „głodnych” dobrego smaku gości, ale także wyrosła do prawdziwego lokalnego produktu. Stała się znakiem rozpoznawczym nie tylko w kujawsko-pomorskim, ale i w całym kraju. Nie zapominaj-

my, że w listopadzie (nie tylko przecież 11 listopada) gęsina serwowana jest w restauracjach całej Polsce. W zeszłym roku udział w listopadowej akcji wzięło ponad dwieście restauracji. Czy to dobra tradycja? Dla mnie tak. Sama z przyjemnością degustuję przysmaki z gęsi podczas obiadu 11 listopada, sama nie mam aż takich zapędów kulinarnych, by gęś przyrządzać, ale oferta toruńskich restauracji jest naprawdę imponująca. Dlaczego więc nie skorzystać? Do tego namawiamy. Został tydzień, by zarezerwować stolik lub zdobyć gęś na świąteczny stół. Zdrowo, smacznie i regionalnie. A może podzielicie się przepisem z Czytelnikami? Czekamy: redakcja@toronto-magazyn.pl.

Żaneta Lipińska-Patalon
redaktor naczelna



Przedpremierowy Hendrix

Czasy mamy takie, że audycje autorskich w radiach, szczególnie tych mainstreamowych, jest coraz mniej. Trend jest stały, mimo wielokrotnego obwieszczania jego zmian, i raczej się pogłębia. Playlisty stały się fetyszem, zarówno dla radiowców, jak i artystów, a pojęcie dziennikarstwa muzycznego ulega przededefiniowaniu. Z drugiej strony Internet stwarza nowe możliwości. Nie ma więc próżni. Gdyby jednak wrócić pamięcią do czasów, gdy stacje radiowe kształtowały wybitnych osobowości. Ludzi z pasją. Ikony często budzą kontrowersje.

Czasami materializują się one w postaci filmu, tak jak w przypadku dzieła Jana P. Matuszyńskiego. Gdybym miał na własny użytek ucieleśnić pojęcie dziennikarza muzycznego, nie szukałbym daleko. Przybrałoby ono postać Zdzisława Pajęka. W jego wypadku nie ma różnicy zdań. Stuchacze, artyści i czytelnicy go kochają. Ja dodatkowo podziwiam za konsekwencję w tym, co robi. Kilka lat temu, gdy rozmawialiśmy w bydgoskiej siedzibie Radia PIK po realizacji materiału dla jednej z jego audycji, opowiedział mi o swoich planach związanych z napisaniem kolejnej książki. Jako autor ma ten dar, że gdy mówi o swoich projektach, najchętniej udałbym się do najbliższej księgarni, aby ją kupić. W tym roku, w kulturalnych organizowanych przez Stawka Małeckiego festiwalu „Blues bez Barier”, oznajmił mi, że ukończył pracę nad pierwszym tomem książki „Jimi Hendrix – Szaman Rocka”. Po „Eric Burdon – Feniks Rocka” oraz „Eric Clapton – Pielgrzym Rocka” jest to już trzecia pozycja książkowa autorstwa Zdzisława Pa-

jaka, poświęcona muzyce okulturowej, postaciom z nią związanym i czasom, w których powstawała. „Jimi Hendrix – Szaman Rocka” wstępnie planowany jako kompendium wiedzy o „największym elektrycznym gitarzystcie wszech czasów” rozrósł się do rozmiarów dwutomowego dzieła. W pierwszym, podzielonym na cztery części, z których każda opowiada o kolejnych etapach życia Jamesa Marshalla Hendrika, uwzględniając rodzinne korzenie swojego bohatera, autor przedstawia jego historię od chwili narodzin do momentu wylotu do Londynu. Nie można powiedzieć, aby ten okres nie był znany fanom Hendrika, jednak w wielu publikacjach jest traktowany zdawkowo, co czyni tom pierwszy nader ciekawym. W środę, 9 listopada, w czasie pierwszego, „hendrixowskiego” dnia HRPP Festival 2016 można będzie „przedpremierowo” nabyć tę książkę, porozmawiać z jej autorem i poprosić go o dedykację.

Darek Kowalski
HRP Pamela



Trump kontra Duda

Podobno USA to największa potęga świata. Jest jednak dziedziną, w której Amerykanie nie mają najmniejszych szans z nami, prawdziwymi Polakami. To kampanie wyborcze. Specjaliści rynku mediów w USA mówią, że obecna kampania prezydencka jest najbrudniejszą od dekad. Najbardziej odległą od zasad. Donald Trump i Hillary Clinton obrzucają się inwektywami i wyciągają na światło dzienne afery pogrążające przeciwnika. Stawka jest gigantyczna – prawo do kierowania najsilniejszym mocarstwem świata. Co gorsza, także o bezpośredni dostęp do kilku magicznych przycisków, uruchamiających setki rakiet jądrowych. Zaskoczyło mnie jednak,

że Amerykanie uznali tę kampanię za „brudną” i przekraczającą granice. Zapewne nie wiedzą zbyt wiele o świecie i nie zajrzeli do nas. Przypomniałem sobie bowiem dwie ostatnie kampanie w Polsce. Prezydencką i parlamentarną. Nie wiem, jak nazwałiby je Amerykanie, ale jak dla mnie to zabrakłoby przymiotników. Słowo „brudna” byłoby chyba formą komplementu. Szybciej można by polskie wybory uznać za polowanie z nagonką. Na moich oczach znajomi, koledzy i koleżanki, ba – krewni! – zmieniali się w „prawaków” i „lewaków”. Wujek i siostrzeniec z krewnych stawali się „patriotą” i „gorszym sortem”. I tak pozostało do dziś. Utworzone rok temu okopy wciąż są pełne żołnierzy swojej sprawy. Nienawiść dotycząca orientacji politycznych i prywatnych poglądów na świat czy religię, stała się nieusuwalnym elementem polskości codziennej. „Nienawidzę, więc jestem (Polakiem)”, tak można by strawestować znane przysłowie. Ciekawe, czy gdyby z Trumpem walczył obecny prezydent RP, Andrzej Duda, i

zastosował te same metody jak wobec Bronisława Komorowskiego, czy wygrałby? A może odwrotnie, może to Trump powinien wystartować w Polsce? Chyba poczułby się u nas jak ryba w wodzie. Jego kampania zostałaby w kraju uznana za „lajtową”. Jakieś tam wyciąganie, że konkurentka pisała prywatne maile ze służbowego konta. Śmiedu warte, skoro u nas przechodzi nawet zatrudnianie całej rodziny i wszystkich znajomych w resorcie/firmie, którą się kieruje. Trumpowe rewelacje byłyby w Polsce prezentowane w mediach w dziale „Humor na dziś”. A może to dobry pomysł, żeby polski kandydat wystartował w kolejnych wyborach prezydenckich w USA. Gdyby powtórzył wzorce z kampanii w kraju, żaden Trump – nie mówiąc już o „cioci Hillary” – nie dałby mu rady. Polak zasiadłby na „stolicy waszyngtonowej”. I wiem, jaka byłaby jego pierwsza decyzja. Zniósłby dla nas wizy do USA. To co, startujemy?

Jarosław Jarry Jaworski
specjalista public relations, freak



To jedyny taki dzień...

Cały ubiegły weekend stał pod znakiem odwiedzania cmentarzy. W tym roku kalendarz dał nam na te, często dalekie odwiedziny, kilka dni. Dało się to odczuć. Na drogach jakby luźniej, zaparkować jakby łatwiej, a i trąbienia za kółkiem też chyba mniej. Może to dziwne, ale przyznaję, że bardzo ten dzień za jego atmosferę

zadumy lubię. Nieraz pogoda chłodem, albo jak w tym roku deszczem i błotem, trochę go nam „spaprze”, ale to chyba najbardziej polskie święto ze wszystkich. I nie chodzi mi o spór o to, czy dynie i przebrane dzieciaki z cukierkami są gorsze czy lepsze od świec i kwiatów na grobach. Jedno i drugie da się świetnie połączyć. W tym święcie liczy się obecność. Trochę mieszkałem poza Polską, sporo podróżowałem i przyznaję, że tak liczne odwiedzanie grobów bliskich, jak u nas, nie ma chyba nigdzie na świecie. To wspaniała tradycja. Nekropolie, zwyczajowo raczej puste, tętnią w ten dzień życiem. Są spotkania rodzinne, często zakończone bigosikiem i naleweczką, co zawsze rozgrzewa najlepiej. Są kwesty i zbiórki naszych celebrytów i polityków. Na cmentarzu św. Jerzego, od kilku lat spotykam Prezydenta Torunia, w otocze-

niu mundurów straży miejskiej i pożarnej, oraz marynarzy z ORP Toruń, co widokiem jest u nas nieczęstym. To piękny gest i „pełen szacun” za to dla gospodarza miasta. Jednak najfajniejszy jest zawsze wieczór. Udało mi się nauczyć moich synów, że już po ciemku, od lat, jedziemy ponownie na ten śródziemski cmentarz, aby poczuć magię czasu i dnia. Pięknie tam wtedy i tajemniczo pośród morza lamp i świateł, sporo osób w zadumie przechadza się alejkami. Łuna świec pozwala skupić myśli przy tych, którzy odeszli. Pytam więc znad tych płonących mogił, czy władze narodu, tak szanującego zmarłych, muszą naruszać ich spokój i zaczynać smoleńskie ekshumacje? Nie można tego, z szacunku dla powagi śmierci, zaniechać?

Maciej Karczewski
toruński przedsiębiorca

TORONTO
magazyn toruński

www.toronto-magazyn.pl
redakcja@toronto-magazyn.pl

Adres:
ul. Grudziądzka 79/6
tel. 789 191 070
red.nacz. Żaneta Lipińska-Patalon
wydanie bezpłatne

wydawca:
Interactive-Press
Żaneta Lipińska-Patalon

Reklama:
reklama@toronto-magazyn.pl
tel.789 223 013, tel.789 216 119, tel.789 223 339

Opracowanie graficzne:
Anna Paula Szmichel
mruff design

Druk:
Agora SA

Redakcja nie ponosi odpowiedzialności
za treść zamieszczonych reklam

WARTOŚĆ MA TEŻ TO, CO MIĘDZY SŁOWAMI

– CAMERIMAGE 2016

Film to nie tylko komunikat werbalny. Czasem najważniejsze dzieje się między słowami. Okazją do obejrzenia około 300 filmów z całego świata będzie kolejny, już 24. Międzynarodowy Festiwal Filmowy Camerimage 2016. Od 12 do 19 listopada w Bydgoszczy pojawią się wybitne osobowości kina i ciekawe produkcje. To wielkie święto dedykowane sztuce ruchomego obrazu.

Nie tylko reżyserzy i aktorzy tworzą klimat filmów. Praca i wizja operatorów wnosi ogromny wkład w wizualną wartość danej produkcji. Dzięki Camerimage od lat mamy okazję doznać i poznać tych, którzy kruszą się za kamerami, komponują kadry.

Debiuty i pokazy przedpremierowe

Zbliżający się festiwal filmowy to jak co roku ogrom filmów, bo około 300 ciekawych, wyselekcjonowanych spośród 3000 tysięcy zgłoszonych z całego świata. Wiele z nich to pokazy przedpremierowe. W sekcji konkursowej powalczą one w dziesięciu kategoriach. W tegorocznym Konkursie Głównym zobaczymy 13 produkcji, w tym ostatni film zmarłego niedawno Andrzeja Wajdy „Powidoki”, „Marię Skłodowską-Curie”, „Snowdena”, „Moonlight”, „Blood and Glory”, „Lion”, „Moonlight”, „Mroczne bestie”, „Siedem minut po północy”, „Remember”, „Przełęcz ocalałych”, „Past Life”, „Nowy początek” oraz pierwszy w historii festiwalu film z jednej z wysp Vanuatu - państwa w Oceanii. – „Tanna” to niezwykły film debiutantów. Opowiedzieli historię miłosną niczym z Romea

pięknym natury pokazanej w tym obrazie filmowym. Zdjęcia robią ogromne wrażenie. Pojawiają się ważne pytania dotyczące miłości, nadziei, życia, śmierci, postawione w sposób naturalny, bez balastu cywilizacyjnych skrzywień – mówi Marek Żydowicz, dyrektor Camerimage i szef Fundacji Tumult, organizującej festiwal. Kolejnych wrażeń filmowych dostarczą m.in. konkursy etud studenckich, filmów dokumentalnych pełno- i krótkometrażowych, debiutów operatorskich, reżyserskich czy produkcji polskich, w którym zobaczymy osiem filmów. Będą one oceniane przez zagraniczne jury.

– Młodzi filmowcy, zakwalifikowani do konkursów Camerimage, nie ukrywają euforii z tego

cenionymi filmowymi osobistościami – podkreśla Marek Żydowicz, który co roku aktywnie uczestniczy w procesie selekcji filmów. – Bardzo często oglą-

wają się z moimi odczuciami.

Fundacja Tumult – producent wiodący

Oprócz konkursowych wyróżnień Nagrodę Camerimage za Całokształt twórczości odbierze w Bydgoszczy autor zdjęć Michael Chapman („Taksówkarz”, „Wściekły Byk”, „Lęk pierwotny”, „Ścigany”). Nagrodę dla Scenografa ze Szczególną Wrażliwością Wizualną otrzyma Dennis Gassner, odpowiedzialny za scenografię m.in. do „Truman Show”, „Drogę do zatracenia”, „Skyfall” czy filmu „Barton Fink”. Nagrodę im. Krzysztofa Kieślowskiego odbierze laureatka dwóch Oscarów Jessica Lange („Tutsi”, „Błękit nieba”, „Dwie

matki”, „Duża ryba”). Organizatorzy zdradzili, że nagrodę dla duetu reżysersko-operatorskiego odbierze również w tym roku dwóch wybitnych artystów. W sekcjach pozakonkursowych zobaczymy przegląd kina norweskiego, krajów nadbałtyckich, przypomniani zostaną mistrzowie, którzy odeszli: Haskell Wexler, Vilmos Zsigmond, Artur Hiller. Widzowie przypomną sobie „Dekalog” Krzysztofa Kieślowskiego.

Tegoroczny Camerimage to możliwość wybrania się na pierwszą w Polsce prezentację fotografii Jessiki Lange. Akcent toruński Camerimage to wystawa „Evolution” w CSW, na którą składa się około 500 eksponatów: rekwizyty, kostiumy i fragmenty scenografii z filmów wybitnego kanadyjskiego reżysera Davida Cronenberga, jak również fragmenty jego filmy, osobiste zapiski i projekty. Wernisaż wystawy odbędzie się 14 listopada. To również jedyna w Polsce odstona takiej wystawy, wraz z możliwością spotkania z ludźmi, z którymi reżyser współpracował. Festiwalowi będą towarzyszyć liczne warsztaty, seminaria i prezentacje. Fundacja Tumult – organizator festiwalu Camerimage – od lat zajmuje się produkcjami fabularnymi i dokumentalnymi. Była

zaangażowana m.in. w „Powidoki” Andrzeja Wajdy (producent), „Dolinę Bogów” Lecha Majewskiego (koprodukcja), „Kantor” Jana Hryniaka (jeden z producentów), w polskiego kandydata do Oscara 2015 – „11 minut” Jerzego Skolimowskiego (jeden z producentów) i „Dżej Dżej” Macieja Pisarka (koprodukcja). – Podczas Camerimage ogłosimy nabór projektów filmowych, w które będziemy się angażować jako producent wiodący – dodaje Marek Żydowicz. Obrona idei, trudne wybory, walka o zachowanie godności i wiele innych kluczowych oraz uniwersalnych tematów współczesnej rzeczywistości odnajdziemy w festiwalowych projekcjach. – Wartość dobrych filmów mieści się zwykle w tym, co odczytujemy między wierszami. Kultura, której częścią jest sztuka filmowa, daje ogromne możliwości dotarcia do społeczeństwa z istotnymi ideami, przestrogi, z wzorcami, których tak bardzo potrzebujemy. Camerimage to po raz kolejny stawianie ważnych pytań – dodaje dyrektor festiwalu.

Hanna Wojtkowska
redakcja@toronto-magazyn.pl



Gala otwarcia festiwalu Camerimage odbędzie się 12 listopada w bydgoskiej operze

Fot. Organizatora



Na zdjęciu Grażyna Torbicka i Marek Żydowicz

Fot. Organizatora

i Julii, ale w rzeczywistości nie- tkniętej cywilizacją techniczną. Trudno nie pochylić czoła przed

powodu. To dla nich ogromnie ważne, że owoce ich pracy zostaną zaprezentowane przed

dam nawet te odrzucone przez preselekcjonerów, żeby przekonać się, czy ich decyzje pokry-

wać się z moimi odczuciami.



POZYCJA 124

NAJNOWSZA PRODUKCJA
BRIANA GRAZERA I RONA HOWARDA

MARS



NIEDZIELA 21:30
PREMIERA 13 LISTOPADA



**NATIONAL
GEOGRAPHIC**

**WYBIERZ SIĘ
W PODRÓŻ NA MARSA**

PRZYJDŹ 5 LISTOPADA 11:00-19:00

Partner technologiczny
SAMSUNG

**ATRIUM
COPERNICUS**

GĘSINA NA ŚW. MARCINA

GĘSINA - SMAK TRADYCJI NASZEGO WOJEWÓDZTWA

11 listopada kojarzy się przede wszystkim ze Świętem Niepodległości, ale drugim powodem jest Dzień Świętego Marcina, z którym wiąże się dłużej gęsinę jest traktowana dzisiaj?

Tradycję spożywania gęsiny w Dzień Świętego Marcina zawdzięcza się dziwnej sytuacji, która wydarzyła się podczas mianowania Marcina na biskupa. Legenda głosi, że Marcin, który był pustelnikiem nie chciał przyjąć owego stanowiska, więc by uchronić się przed tym losem schował się w klasztornej szopie w której były przechowywane gęsi. Ich wzmożone gęganie zdradziło jego kryjówkę. Minęły setki lat nim gęsiną została powiązana z tym wydarzeniem, ale kiedy do tego doszło Polska przeżywała prawdziwy boom na to mięso. Szacuje się, że w dziewiętnastowiecznej Warszawie sprzedawano aż 3,5 miliona gęsi rocznie. W listopadzie, czyli w okresie uboju gęsi, to mięso gościło na większości polskich stołów, zarówno w miastach jak i na wsiach.

Lokalny patriotyzm

Polska gęś hodowlana jest wciąż bezkonkurencyjna na Europejskim rynku, jednak większość polskiej hodowli trafia do Niemiec. Za zachodnią granicą jest bardzo popularna, o wiele bardziej niż w Polsce. Polacy są prawdziwymi mięsożercami, ale najczęściej spożywanym mięsem jest wieprzowina, wołowina i drób. Na statystycznego Polaka przypada zaledwie 17 gramów gęsiny rocznie. Największym producentem polskiej gęsiny są Kujawy. Spośród wielu gatunków gęsi domowej jest tylko jedna rdzennie polska odmiana, gęś biała kołudzka, nazywana również gęsią owsianą. Wywodzi się z Kołudy Wielkiej, miejscowości pod Inowrocławiem. Dzięki zainicjowanej przez kujawsko-pomorski samorząd akcji „Gęsiną na świę-

tego Marcina” mającej na celu ponowną popularyzację tego mięsa, w listopadzie można skosztować jej w 200 restauracjach w całej Polsce (17 z nich znajduje się na Kujawach) na Gęsinowym Szlaku Kulinarnym. W regionie organizowane są także pikniki i targi związane z tym świętem. Od czasu pierwszej edycji akcji „Kujawsko-Pomorska gęsiną na Świętego Marcina” w 2009 roku popyt na gęsi znacznie wzrósł, ale wciąż może być lepiej. Tak więc biorąc udział w akcji, nie tylko przyczyniamy się do popularyzacji tego mięsa, ale wspieramy również lokalną gospodarkę.

Tłuste zdrowie

Gęsiną ma ogromne walory smakowe, które mogą odmienić monotonię codziennych posiłków. Mięso jest ciemne

to nie jedyny powód do szczególnego obchodzenia tego dnia. ga tradycja spożywania gęsiny. Skąd wziął się ten zwyczaj i jak

i delikatne, a po przygotowaniu bardzo aromatyczne. Oprócz nie, gęsi faszerowanej skórkami jabłek czy carpaccio. Świetnym dodatkiem będzie czerwone wino, na przykład Côtes De Saint Mont albo białe Sancerre Blanc.

Nie można zapomnieć o jej wartościach odżywczych. Gęsi karmione naturalnymi paszami

sów tłuszczowych stanowią tłuszcze jednonienasycone. Przyczyniają się one między innymi do sprawności intelektualnej i mają leczniczy wpływ na schorzenia układu sercowo-naczyniowego. Ale nawet jeśli nie cierpi się na te schorzenia korzystne dla całego organizmu będzie wprowadzenie do diety na przykład gęsięgo smalcu. Na bok można odłożyć mity o niezdrowym tłustym mięsie podwyższającym poziom cholesterolu czy zaburzającym naszą sylwetkę. Po prostu cieszymy się ze wspaniałego smaku tego mięsa i korzyści płynących z jego spożywania.

Lena Paracka
redakcja@toronto-magazyn.pl



o - wszechnej gęsi pieczonej warto spróbować takich przysmaków jak confit z żółtądków, czerniny na gęsi-

mają bardzo odżywcze mięso i tłuszcz. Obfituje on w NNKT, czyli niezbędne nienasycone kwasy tłuszczowe, a aż 42% kwa-

REKLAMA

TRN 2016110404G

REKLAMA

TRN 2016110410G

BIERZEMY UDZIAŁ W AKCJI KUJAWSKO-POMORSKA GĘSINA NA ŚW. MARCINA

ZAPRASZAMY DO DEGUSTACJI NASZYCH POTRAW!

Więcej informacji na stronie www.mediterian.pl

ul. Kościuszki 41/47, Toruń
(wejście od strony osiedla, obok lecznicy dla zwierząt)
Informacje i rezerwacje:
telefon 0-56 623 44 55 i 0692/292623

Godziny otwarcia:
Czynne codziennie od 12.00 do 21.00

u Flisaka

RESTAURACJA TORUŃSKA

ul. Żeglarska 25
tel. 799 111 063

www.uflisaka.com.pl

MÓWIĘ CI, NIEBO W GĘBIE.

JESTEM U FLISAKA

NIE ZWLEKAJ I SPRAWDŹ, JAK SMAKUJE TRADYCJA

Aromatyczny smak i bogactwo składników odżywczych to walory, które wyróżniają kujawsko-pomorską gęsinę. Zobaczcie, gdzie 11 listopada będziecie mieli okazję jej skosztować i dlaczego warto sięgnąć po nią nie tylko od święta.

Kujawsko-Pomorska Gęsina na św. Marcina to ogólnopolska akcja społeczna, która ma na celu promocję regionu kujawsko-pomorskiego. Organizowana jest ona przez Urząd Marszałkowski Województwa Kujawsko-Pomorskiego. Jak się okazuje, warto obecnie inwestować w gęsinę, gdyż przeżywa ona na polskich stołach swoisty renesans. Coraz częściej sięgamy po nią zarówno ze względu na niepowtarzalny smak, jak i bogactwo składników odżywczych. – Gęsina to mięso, które obecnie wraca do nas na stół. Niedługo było często podawane, a teraz w końcu doczekało się powrotu na nasz rynek – zauważa Piotr Hewelt, szef kuchni w restauracji Centrum Sportu i Rekreacji „Olender”. – Gęsina robi się coraz bardziej popularna, widać to między innymi po restauracjach – z roku na rok zwiększa się na nią zapotrzebowanie. Jest też coraz więcej restauracji, które podają gęsinę przez cały rok.

Z czym smakuje najlepiej?

Gęsina to mięso, które można podawać na wiele sposobów, w towarzystwie najróżniejszych dodatków. Sól i majeranek to dwie podstawowe przyprawy, które sprawiają, że gęsina nabiera wyrazistego aromatu. Szefowie kuchni, ze względu na wyjątkowy smak mięsa, zgodnie polecają degustację gęsiny, szczególnie w klasycznej odmianie. – Ciężko określić, z czym najczęściej podaje się gęsinę, akurat w naszej restauracji podajemy ją w postaci gulaszu z żółtków. Oprócz tego gęsina z pewnością dobrze smakuje z kopytkami i modrą kapustą – opowiada Marcin Drażkowski, szef kuchni w restauracji Jan Olbracht Browar Staromiejski. – Tak podana gęsina to wersja klasyczna, ale można coraz częściej zauważyć, że do takiej klasyki się powraca. Gęsina oprócz tego, że jest mięsem smacznym, wyróżnia się bogatą zawartością składników odżywczych. Posiada ona szereg witamin z grupy B oraz minerały,



Gęsina do menu trafia nie tylko w naszym województwie, serwowana jest w całym kraju Fot. Jacek Kościłcki

tj. fosfor czy wapń. W składzie gęsiny nie brakuje także kwasów omega-3 i omega-6, które mają wpływ na obniżenie poziomu cholesterolu. – Klasycznym podaniem gęsiny jest filet z gęsi, z karmelizowanym jabłkiem i żurawiną. Osobiście uważam, że

gęś najlepiej smakuje, kiedy jest pieczona w całości, podawana z kopytkami bądź kluskami śląskimi, z sosem i z modrą kapustą – przekonuje Piotr Hewelt. – Gęsina jest na tyle smacznym mięsem, że jeśli przekombinuje się jej podanie, to można popsuć

tylko efekt końcowy i pozbawić ją naturalnego aromatu.

tylko efekt końcowy i pozbawić ją naturalnego aromatu.

Festiwal w Przysieku

Kujawsko-Pomorski Festiwal Gęsiny w Przysieku zbliża się wielkimi krokami. Odbędzie się on 11-12 listopada. Jest to obecnie jeden z największych kiermaszy gęsi tuszek i wyrobów z gęsi w Polsce. Ideą festiwalu jest połączenie tradycji związanej z dniem Świętego Marcina oraz z Narodowym Świętem Niepodległości. Festiwal od lat służy z promocji wyrobów z gęsiny, której towarzyszy cykl szkoleń i prezentacji.

Olga Taraszka
redakcja@toronto-magazyn.pl

REKLAMA

TRN 2016110405G

HOTEL DWOREK DW WAPIONKA

Sylwester „4 żywioły”

Zaczynamy 20.00-5.00
259 zł/osoba

Imprezę poprowadzi Dj Patryk / Konkursy z nagrodami
Pokaz sztucznych ogni na plaży, atrakcyjne ceny alkoholi

W cenie:
Drink powitalny
4 wykwintne dania serwowane
Bogate bufety zimne i deserowe
Kulinarne niespodzianki
Butelka wina musującego na parę
Woda, soki, kawa, herbata – ilości Nielimitowane
0,5l alkoholu na parę

HOTEL DWOREK DW WAPIONKA

ZABAWA ANDRZEJKOWA W KARCZMIE MŁYN

26 LISTOPAD (Sobota)
godz. 19.00-2.00
99,00 zł/osoba

Muzyka na żywo
Tajemnicze menu
20% rabatu na alkohol
Prezenty dla Andrzejów
Konkursy z nagrodami

REZERWACJE: 56 498 82 33, recepcja@dworekwapionka.pl
www.dworekwapionka.pl

JESIENNA DIETA – JAK WZMOCNIĆ ODPORNOŚĆ I DODAĆ SOBIE ENERGII?

Jesień jest kolorowa, więc kolorowo może być również w naszym menu. Na talerzach nie musi gościć monotonia. Co jeść, żeby z uśmiechem, bez infekcji i bez dodatkowych kilogramów przeżyć sezon jesienno-zimowy?

Nie jesteśmy niedźwiedziami, żeby na zimę magazynować tłuszcz. Nieprawda więc jest, że – jak niektórzy uważają – zapotrzebowanie energetyczne jesienią i zimą jest większe niż w innych porach roku. Często wręcz przeciwnie – częściej przesiadujemy w domu, dawujemy sobie mniej ruchu, więc tak naprawdę z racji bardziej stacjonarnego trybu życia nie musimy dostarczać naszemu organizmowi dawek energetycznych ponad normę.

Oczywiście nie oznacza to, że jesienią czy zimą mamy się głodzić. Pięć posiłków dziennie obowiązywać nas powinno przez cały rok. To optymalna dieta. Zgodnie z powiedzeniem, że śniadania należy zjeść samemu, obiadem podzielić się z

przyjacielem, a kolację oddać wrogowi, pierwszego posiłku w ciągu dnia nie wolno zaniedbać. Należy go zjeść do godziny po przebudzeniu. Od jakiego menu warto zacząć dzień? – Na śniadanie polecam jajka w postaci jajecznicy, omeletu z przyprawami czy dodatkiem owoców oraz warzyw, jajek na twardo, na miękko. W jajku znajdziemy między innymi bogactwo białek, tłuszczu, witamin rozpuszczalnych w tłuszczach, aminokwasów egzogennych – mówi Andrzej Piasecki, dietetyk. Jajka nie przyczyniają się również do wzrostu poziomu cholesterolu, jak jeszcze niedawno uważano. Cholesterol w nich występuje, ale nie należy się go bać, bo jest naturalnym i koniecznym składnikiem jaja jako komórki

rozdrodzkiej i stanowi zaledwie 0,3% masy jajka. W dzisiejszych czasach mamy spory wybór produktów spożywczych w sklepach, ale niestety witamin, wartościowych składników mają one coraz mniej. Niedobory musimy uzupełniać. Jajka to trafiony wybór, można zjadać nawet dwa dziennie. Koktajl to także dobra opcja – nie tylko śniadaniowa, ale również na kolację. Bazę koktajlu stanowią mleczko kokosowe, maślanka czy kefir. A jakie składniki warto zmiksować? To, co lubimy, co nam smakuje. Owoce, warzywa – mogą być ugotowane, wyjęte z rosółu, a w szczególności z barszczu, bo buraki wzmacniają i oczyszczają organizm, miks nasion – siemię lniane, sezam, słonecznik, czarnuszkę,



Kiedy skończą się sezonowe warzywa, najlepiej przejść na mrożonki – doradza Paulina Socha

Fot. Jacek Koślicki

REKLAMA

TRN 20161104116

orzechy. Można dodać kakao, olej zawierający kwas omega-3, a całość dosłodzić miodem. Dwie-trzy godziny po śniadaniu powinniśmy zjeść drugie śniadanie. Serek wiejski, jogurt naturalny, kanapki czy owsianka nasycą nas w południe. Obiad? Tradycyjny – z węglowodanami, białkiem i tłuszczami. Jeśli przyrzadzamy coś smażonego, to najlepiej używać smalcu lub oleju kokosowego. Dietetyczka Paulina Socha: - Typowo jesiennym warzywem jest dynia, z której możemy zrobić pyszną zupę z dodatkiem curry, która nas rozgrzeje w chłodne dni, paszтет kanapkowy, risotto, pierogi i wiele innych ciekawych dań.

Zasada, którą powinniśmy się kierować przez cały rok, to unikanie picia w trakcie posiłku. Żeby nie odkwasić organizmu, należy to zrobić pół godziny przed lub pół godziny po obiedzie. Andrzej Piasecki: - Jeśli pijemy wodę, to nie tę z plastikowej butelki, chyba że przelejemy ją do szklanej i zamrozimy na kilka godzin. Woda ze szkła jonizuje się ujemnie i przyciąga toksyny, z plastikowych butelek odwrotnie. Pani Paulina zachęca do picia herbat z czystką, pokrzywy, z dodatkiem imbiru, cynamonu czy miodu (uwaga – nie dodajemy do gorącego napoju, bo straci wartość). Pan Andrzej do listy zdrowych produktów dorzuca bogate w witaminę C soki z czarnego bzu, dzięki różcy czy granatu. Nieocenionym źródłem tej witaminy jest także kiszona, ale nie kwaszona, kapusta oraz kiszony ogórek. Mogą gościć w naszym menu nawet codziennie. Jeśli nie uda nam się uniknąć kuracji antybiotykami w okresie jesienno-zimowym, probioty-

ki z apteki możemy śmiało zastąpić kiszonkami, które odbudują florę bakteryjną w naszych jelitach. Nie żałujmy sobie czosnku i cebuli. – Jedzmy jabłka, gruszki i śliwki – dwa pierwsze owoce najlepiej w skórce, w której kryje się wiele witamin. Jeśli mamy możliwość, najlepiej jeść je z własnych ogrodów, od gospodarzy, z targowisk. Unikajmy owoców z marketu, które mają mało witamin, a sporo toksyn. Kiedy skończą się sezonowe warzywa, najlepiej przejść na mrożonki – doradza Paulina Socha.

Jak sobie osłodzić długie jesienne wieczory? Raz w tygodniu można skusić się na ciacho, batonika czy czekoladę, ale najlepiej tylko raz! Zamiast stodyczy zaszerwujmy sobie sałatkę warzywną. Jeśli wieczorami podczas oglądania filmu korcą nas solone orzeszki, paluszki czy chipsy, możemy je zastąpić własnoręcznie zrobionymi w piekarniku – bez tłuszczu – chipsami z ziemniaków, buraków, marchewki czy pietruszki. Naprawdę dobrze smakują. Regularne i pożywne posiłki wpłyną na naszą odporność i pozwolą utrzymać figurę do wiosny. To, że mamy mniej ruchu, to jedynie kwestia nastawienia. Chłód zaczyna nas ograniczać, a przecież dobrze ubrani nawet zimą możemy sporo spacerować, jeździć na rowerze czy biegać. A to cudowne sposoby na wzmocnienie odporności.

Hanna Wojtkowska
redakcja@toronto-magazyn.pl

NAJBARDZIEJ ŚWIĄTECZNY PIERNIK W TORUNIU

Rozpoczynamy drugą edycję wyjątkowej akcji. Najmłodszy mieszkańcy naszego miasta przygotują pierniki, a my zaprosimy wyróżnionych uczestników na specjalne mikołajkowe spotkanie.

Kreatywność, niezwykła wyobraźnia, dbałość o każdy detal. Tak można podsumować „małe dzieła” zeszłorocznych uczestników akcji „Najbardziej Świąteczny Piernik w Toruniu”. Co nas zaskoczyło najbardziej? Zaangażowanie małych artystów, czasochłonne prace, pomysłowość, ale i ilość nadesłanych prac. Nasze redakcyjne jury miało w czym wybierać!



Warsztaty podczas zeszłorocznego finału akcji tygodnika „Toronto”

Fot. Mateusz Patalon

Były prace plastyczne, domki z piernika, a nawet poduszki czy figurki. – Akcje w które możemy zaangażować Czytelników, szczególnie tych najmłodszych są dla nas szczególnie ważne – mówi Żaneta Lipińska-Patalon, redaktor naczelna tygodnia „Toronto”. – Dzięki

nim angażujemy całe rodziny w twórczą zabawę. A taka związana ze świątecznymi przygotowaniami jest chyba wyjątkowo przyjemna. Mimo że efekt zazwyczaj jest na kartce papieru, zapach świątecznych pierników na pewno rozchodzi się po toruńskich domach.

Zapraszamy do muzeum piernika

Wyjątkowy będzie również finał akcji. Podobnie, jak w zeszłym roku, wszystkich nagrodzonych, a także wyróżnionych uczestników zaprosimy do Muzeum Toruńskiego Piernika przy ulicy Strumykowej. Jest to wyjątkowe mu-

zeum piernika zarówno w Toruniu, jak i Polsce. Nowoczesna placówka skupia w jednym miejscu tradycje europejskiego piernikarstwa. To również miejsce, w którym zwiedzający mogą zapoznać się z tajemnicą technologii wypieku toruńskich pierników. Dzięki interaktywnym

elementom ekspozycji, zwiedzający zostają kompleksowo wprowadzeni w niezwykły świat najśłynniejszego toruńskiego specjału. Nasi goście wraz z rodzicami wezmą udział w warsztatach, na które zaprosi muzeum.

Jak wziąć udział w konkursie?

W naszej zabawie mogą brać udział zarówno osoby indywidualne, jak i grupy: przedszkola, szkoły publiczne i prywatne. Najważniejsze jest to, by złożona praca zawierała dane: imię, nazwisko i wiek uczestnika oraz numer telefonu do opiekuna. Zabawę rozpoczynamy 4 listopada, termin składania prac upływa 5 grudnia. Wszystkie prace należy dostarczyć do siedziby redakcji, która znajduje się przy ul. Grudziądz-

Najbardziej Świąteczny Piernik w Toruniu

Konkurs plastyczny

4 listopada - 5 grudnia
Prace składamy w redakcji:
ul. Grudziądzka 79/8

Informacje:
redakcja@toronto-magazyn.pl

Regulamin:
www.toronto-magazyn.pl

kiej 79/6 (Bumar, 1 piętro). W konkursie mogą brać udział dzieci do dwunastego roku życia, dolnej granicy wieku nie ma.

Czekamy na pachnące świątami prace i już nie możemy doczekać się naszego mikołajkowego spotkania, które w tym roku odbędzie się 10 grudnia. Najlepsze prace oczywiście zostaną opublikowane na łamach naszego tygodnika. Do zobaczenia w Muzeum Toruńskiego Piernika!

Redakcja
redakcja@toronto-magazyn.pl

REKLAMA

TRN 2016110406G

ZASADNICZA SZKOŁA ZAWODOWA RZEMIOSŁA I PRZEDSIĘBIORCZOŚCI

przy ZDZ w Toruniu

ogłasza dodatkowy nabór w roku szkolnym 2016/2017.

Oferujemy naukę w 3-letniej Zasadniczej Szkole Zawodowej. W szkole można zdobyć zawód zapewniający dobry start w dorosłe życie.

Podejmując naukę w naszej szkole, możesz kształcić się w dowolnym zawodzie, np:

- piekarz, cukiernik, kucharz;
- ślusarz, operator obrabiarek skrawających;
- sprzedawca, fryzjer, krawiec;
- elektromechanik pojazdów samochodowych, mechanik pojazdów samochodowych, elektromechanik;
- elektryk, blacharz samochodowy;
- monter sieci, instalacji i urządzeń sanitarnych;
- monter zabudowy i robót wykończeniowych, murarz-tylnik.

Nauka zawodu to połączenie zajęć praktycznych w zakładach pracy i kształcenia teoretycznego w szkole a także możliwość zdobycia dodatkowych uprawnień i kwalifikacji m.in. w zakresie:

- spawanie wszystkimi metodami;
- obsługa wózków jezdniowych i sprzętu UDT;
- uprawnienia elektroenergetycznych w I, II, III grupie;
- obsługa koparkoładarek i montażu rusztowań budowlanych;
- i innych na wielu dodatkowych kursach i szkoleniach.

Szkola zapewnia:

- bardzo dobre warunki nauki;
- bezpłatne podręczniki;
- wykwalifikowaną i doświadczoną kadre;
- opiekę psychologa i socjoterapeuty;
- nowoczesną pracownię informatyczną.

ZDZ



Szczegółowe informacje uzyskasz w Sekretariacie szkoły:

87-100 Toruń, ul. Żółkiewskiego 37/41
tel.: 56 659 85 25 wew. 129

Zapraszamy do odwiedzenia naszej placówki!

www.szkola.zdz.torun.pl

NOWY PROJEKT W MUZEUM TORUŃSKIEGO PIERNIKA

W muzeum piernika również trwają przygotowania do świąt. W kultywowaniu tradycji pomóc mają nowe warsztaty.



W tym celu instytucja przygotowała „Piernikowe Laboratorium – akademię smaku”. Dwa miesiące przed Świętami Bożego Narodzenia wystartował projekt, który pomoże nam zdobyć wiedzę i wykształcić smak oraz wprowadzi mieszkańców Torunia w odpowiedni nastrój, by być świetnie przygotowanym do rozpoczęcia świątecznych wypieków. Czy zastanawiają się Państwo czasem jak smakował kiedyś piernik? Odpowiedź na to pytanie na pewno będzie można uzyskać biorąc

udział w wyjątkowych spotkaniach, w trakcie których uczestnicy przygotowują ciasto według jednego z historycznych przepisów na pierniki. Opowiemy o dawnych tradycjach piernikarskich, przybliżymy proces przygotowania ciasta i historię składników takich jak mąka, miód czy przyprawy korzenne. Muzeum Toruńskiego Piernika to miejsce, gdzie historia ma smak i zapach. Dlatego Muzeum Okręgowe w Toruniu przygotowało dla wszystkich miłośników kulinarnych eksperymentów

specjalny cykl warsztatów, które przybliżą dane receptury na pierniki. Będzie to zapowiedź nowego wydawnictwa Muzeum Okręgowego w Toruniu:

Piernikowy Przepisownik.

Warsztaty odbywają się w każdą środę o godz. 11:00 w Muzeum Toruńskiego Piernika (oficyna II piętro).

Terminy zajęć: 9.11.2016, 16.11.2016, 23.11.2016
Zajęcia przeznaczone są dla grup do 20 osób. Zapisy na warsztaty wypieku piernika odbywają się pod nr telefonu: (56) 656 70 87, (56) 656 70 79, Bilet wstępu: normalny 11 zł i ulgowy 7 zł

BOHATEROWIE SĄ WŚRÓD NAS - SZLACHETNA PACZKA ŁĄCZY LUDZI DOBREJ WOLI

Setki wolontariuszy, darczyńców, rodzin czekających na pomoc – Szlachetna Paczka to akcja, która już od wielu lat działa na terenie całej Polski. W Toruniu również nie brakuje chętnych, którzy aktywnie angażują się w pomoc.

Szlachetna Paczka to projekt Stowarzyszenia „Wiosna”, którego zdaniem jest pomoc i inspiracja do zmiany. Na terenie Torunia funkcjonuje obecnie pięć rejonów, w ramach których działa Szlachetna Paczka: Stare Miasto, Uniwersytet, Bydgoskie Przedmieście, Wrzosey i Kaszczorek. Poszczególne rejonu prowadzą wolontariat w swoim obrębie, a każdy z nich ma swojego lidera, który koordynuje wszelkie prace. Obecnie miejscowi wolontariusze są na etapie odwiedzin zgłoszonych do projektu rodzin.

Mądra pomoc

– Pomoc w ramach Szlachetnej Paczki to rodzaj mądrej pomocy – nie chcemy, żeby ludzie uzależnili się od pomocy. Ideą akcji jest impuls do zmiany – przekonuje Patrycja Jażdżewska, specjalista ds. promocji w Szlachetnej Paczce w Toruniu. – Odwiedzanie rodzin podczas akcji Szlachetnej Paczki to niekiedy dla wolontariuszy trudne doświadczenie. Zdarza się, że przeżywają szok, czasami też płaczą. Każdy nowy wolontariusz



Pomoc danej rodzinie ma być impulsem do zmiany i poprawy sytuacji życiowej

może włączyć do projektu trzy rodziny, w przypadku osób, które są w paczce kolejną edycją, są to cztery rodziny. Podstawowym zadaniem wolontariusza jest wizyta u wytypowanych rodzin, następnie na miejscu wspólnie wypełniają oni specjalny arkusz. Nie ma limitu, który mówiłby, ile rodzin w regionie może zostać objętych projektem. – Szlachetna Paczka nie jest projektem, w którym poma-

ga się wszystkim biednym. To akcja, której celem jest pomoc ludziom, wykazujących się bohaterką postawą, co oznacza, że dotknęła ich niezawiniona bieda i mają chęć zmiany. Pomoc danej rodzinie ma być impulsem do zmiany i poprawy sytuacji życiowej – przekonuje Patrycja Jażdżewska. Zawartość paczki uzależniona jest od potrzeb rodziny, choć najczęściej składa się ona z produktów spożywczych, różnego

rodzaju chemii, elementów wyposażenia gospodarstwa domowego, czyli na przykład pralki, lodówki czy łózka. – Szlachetna Paczka to trudny wolontariat, niekiedy można doświadczyć widoku skrajnej biedy, ale z drugiej strony satysfakcja, radość i uśmiechy na twarzach wytypowanych rodzin to coś niesamowitego – zapewnia Patrycja. – Obrazem dziecka, które cieszy się z czekolady czy też z małego

plastikowego samochodziku napędza do działania. Warto poświęcić swój czas i emocje, by wziąć udział w akcji. Myślę, że takie doświadczenia zostają w nas na długo.

Proces rekrutacji

Obecnie na rekrutację do Szla-

chetnej Paczki jest ostatni dzwonek, gdyż główny nabór prowadzony był na początku października. Pierwszy krok, by dołączyć do grona wolontariuszy, to zalogowanie się na stronie szlachetnapaczka.pl. Należy tam wybrać województwo i rejon, w którym chciałyby się pomagać, i zgłosić swoją kandydaturę. Następny etap to rozmowa kwalifikacyjna z li-



średnictwem której darczyńcy będą mogli przekazać wsparcie dla wybranej rodziny. Finał akcji Szlachetna Paczka odbędzie się 10 grudnia i wówczas do wszystkich rodzin zaangażowanych w projekt trafi materialna pomoc.

Olga Taraszką
redakcja@toronto-magazyn.pl

REKLAMA

TRN 20161104076

Juz dziś możesz rozpocząć z nami swoją karierę jako:

KONSULTANT -WSPÓŁPRACOWNIK

miejsce: Toruń, nr PLK/Trn

W związku z realizacją projektu z zakresu obsługi Klientów dla operatora sieci Plus, niekwestionowanego lidera na rynku telefonii komórkowej oraz Internetu mobilnego w Polsce, poszukujemy osób zainteresowanych współpracą w zakresie obsługi Klientów.

Oferujemy:

- + Satisfakcjonujące warunki współpracy
- + Bardzo atrakcyjne wynagrodzenie oraz systemy prowizyjne
- + Elastyczne godziny współpracy
- + Profesjonalne oraz kompleksowe szkolenie przygotowujące do obsługi Klientów
- + Współpracę w spokojnym i kulturalnym zespole
- + Możliwość rozwoju osobistego

Stawiamy na Twoje chęci i zaangażowanie! Jesteś zainteresowany? Chcesz wiedzieć więcej? **Prześlij swoje zgłoszenie.**

CV prosimy przysyłać na adres wspolpraca.torun@customerservice24.pl

APLIKUJ TERAZ

Prosimy o dopisanie klauzuli: „Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych dla potrzeb niezbędnych do realizacji procesu nawiązania współpracy, zgodnie z przepisami ustawy z 29.08.1997 o ochronie danych osobowych (t.j. Dz.U. z 2002 r. Nr 101, poz. 926 z póź. zm.). Przyjmuję do wiadomości, że przysługuje mi prawo wglądu do treści moich danych oraz ich poprawiania.”

plus



„PAMELA” ZAPRASZA NA SWÓJ FESTIWAL. BĘDZIE SIĘ DZIAŁO!

Powrót do „korzennej muzyki”, czyli folk, blues i rock w jednym. 9 i 10 listopada nie przegapcie **Hard Rock Pub Pamela Festival** – wydarzenia, na którym nie zabraknie wielu artystów ze światowej sceny muzycznej.

– HRPP Festival jest nie tylko miejscem, w którym można posłuchać „korzennej muzyki” na światowym poziomie, ale również porozmawiać o niej z artystami. Zintegrować się z nimi. Wspólnie znosimy bariery – zapewnia Dariusz Kowalski, organizator festiwalu. – To jest to, co wyróżnia ten festiwal – interakcja muzyków i publiczności, skracamy dystans między nimi.

HRPP Festival to wydarzenie, które jest wynikiem wieloletniej współpracy pomiędzy toruńskim Hard Rock Pub Pamela a muzykami z różnych zakątków świata. Celem festiwalu jest podsumowanie działalności Hard Rock Pub Pamela w ostatnim roku. – HRPP Festival jest jak muzyka, którą gramy na żywo: tętniący życiem, pełen pasji, wysokoenergetyczny – opowiada Dariusz Kowalski.

– Dobierając wykonawców, kieruję się dwoma kryteriami: po pierwsze chcę sukcesywnie pokazać, jak dużo dzieje się na świecie w klimatach „korzennej muzyki”, takiej jak folk, blues, rock, a po drugie zapraszam artystów współpracujących wcześniej ze sobą, między którymi jest rodzaj muzycznej chemii, owocujący niepowtarzalnymi sytuacjami scenicznymi.

STARANNY DOBÓR ARTYSTÓW

Festiwal Hard Rock Pub Pamela to za każdym razem unikatowa uczta muzyczna. Co roku organizatorzy dobierają zespoły tak, by stali sympatycy festiwalu mieli możliwość wysłuchania nowych artystów. – Co roku modyfikuję formułę, szukam nowych możliwości i wykorzystuję pomysły muzyków. Słucham głosu publiczności,

gdyż największą satysfakcją dają mi rozmowy z ludźmi potrafiącymi z pamięci wymienić, kto grał na festiwalu kilka lat temu – przekonuje Dariusz Kowalski. – Cieszę mnie, gdy fani porównują kolejne edycje, starając się zasugerować, kto mógłby zagrać w kolejnych latach. Wszyscy mamy jeszcze tak wiele to zobaczenia i wysłuchania, trzymamy się więc konwencji, w której nie powtarzamy festiwalowych wykonawców.

HRPP Festival poprowadzi w tym roku Mark „Bestia” Olbrich, lider zespołu Mark Olbrich Blues Eternity. – Festiwal ten wyróżnia się zdolnością do zgromadzenia wykonawców bliskich widzom. Myślę, że artyści zaproszeni na festiwal grają z widownią. Ten poziom interakcji jest niespotykany w innych miejscach – zauważa

Mark „Bestia” Olbrich. – Na festiwalu znajdziecie tych wykonawców, z którymi się identyfikujecie. Trzeba pamiętać, że są to prawdziwi wirtuosi swoich instrumentów.

TEGOROCZNI GOŚCIE

Pierwszego dnia festiwalu od godziny 18.30 zagrają: Hendrix Project, Leszek Cichoński, pARTyzant & Przyjaciele, Indivi – duo (Przemek Łosoś & Marek Modrzejewski). Dodatkowo wszyscy chętni będą mogli zobaczyć wernisaż fotografii koncertowej Radosława Sassa. Z kolei drugiego dnia festiwalu koncerty wystartują od godziny 19. Wśród artystów pojawią się: Bartek „Bratek” Wójcik i Przyjaciele - Gienek Loska, Gabriel Fleszar, Jacek Krzaklewski, Głuch – Łapka – Głuch, Sean



Shaun Booker

Fot. Andrzej Matysik

Carney & Shaun Booker Band, The Movement oraz Nico'ZZ Band. – HRPP Festival to wydarzenie dla tych, którzy chcą mieć zagwarantowaną dobrą zabawę w bezstresowych wa-

runkach. To festiwal, gdzie jest miło, muzycznie, przyjacielsko i towarzysko – zapewnia Mark „Bestia” Olbrich.

Olga Taraszka

redakcja@toronto-magazyn.pl

REKLAMA

TRN 20161104086

HADES

ZAKŁAD USŁUG POGRZEBOWYCH

Michał Girszewski

Rodzinna tradycja, indywidualne podejście oraz niezwykle zrozumienie są cechami najwierniej oddającymi charakter świadczonych przez nas usług. Jesteśmy firmą oferującą kompleksowe usługi pogrzebowe od 1993 roku. W naszej ofercie znajdują Państwo wszystko co niezbędne do przeprowadzenia ceremonii pogrzebowej z należytym szacunkiem.

• KOMPLEKSOWA USŁUGA POGRZEBOWA JUŻ ZA 1700 ZŁ

- Rozliczenie pogrzebu w formie zasilku ZUS i KRUS.
- Złatwiamy wszystkie formalności związane z pogrzebem.
- Świadczymy usługi również na terenie Torunia.

Lubicz Górny, ul. Polna 8, 87-162 Lubicz
tel. 667-244-146 lub 795-221-664

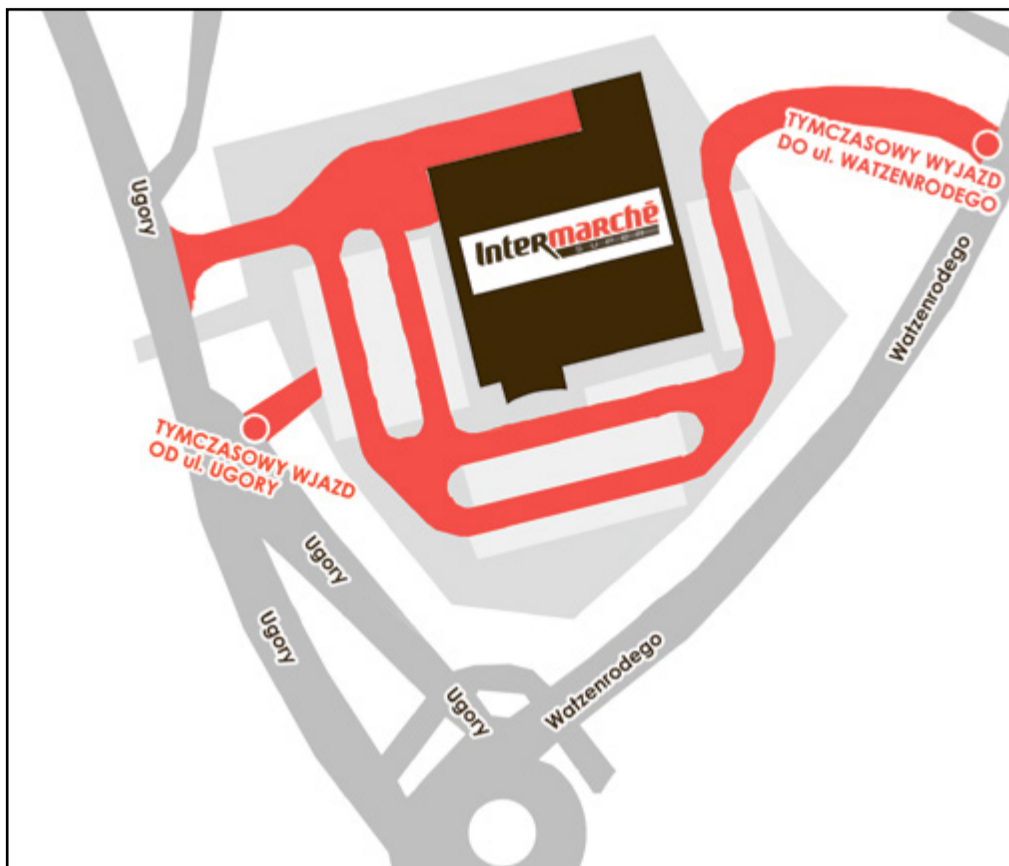
UWAGA! TRWAJĄ ZMIANY W ORGANIZACJI RUCHU PRZY INTERMARCHE UGORY

WAŻNA INFORMACJA DLA KLIENTÓW INTERMARCHE PRZY ULICY UGORY 4

Od 2 listopada w rejonie sklepu będzie odbywała się modernizacja istniejącego wjazdu. Remont zostanie przeprowadzony w celu poprawienia komunikacji, stworzenia przejścia dla pieszych oraz pasa skrętu w lewo dla Klientów jadących od strony Wrzosów.

Modernizacja wjazdu do toruńskiego marketu odbywa się u progu okresu zimowego, kiedy widoczność i warunki na drodze są szczególnie trudne. Dzięki zmianom znacząco poprawi się bezpieczeństwo dla wjeżdżających i wyjeżdżających z parkingu.

Tym samym właściciele sklepu pragną zadbać o jak najlepszy komfort swoich Klientów.



Intermarkhē SUPER

Oferta ważna od 3 do 8 listopada 2016 r.

ZAPRASZAMY
INTERMARCHE
TORUŃ, UL. UGORY 4
WRZOSY

GODZINY PRACY
Pon. - Sob. 7:00 - 21:30
Niedz. 9:00 - 20:00

Pieczynwo prosto z pieca



0,29
1 szt.

32%
TANIEJ

0,43
BULKA
NORT
• wyśmienita
• słoneczko
50 g, 0,58 zł / 100 g



0,65
1 szt.

26%
TANIEJ

0,89
BULKA
Reva
• z dynią
• ze słonecznikiem
55 g, 1,18 zł / 100 g



CHLEB ŻYTNI
Reva
500 g
3,58 zł / 1 kg

1,79
1 szt.

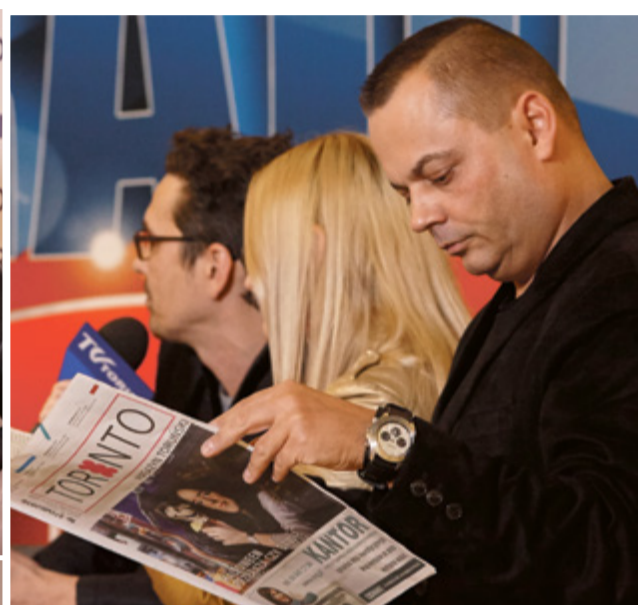
30%
TANIEJ

2,59



DZIENNIKARSKIE STUDIO PLAZA

28 PAŹDZIERNIKA ODBYŁA SIĘ KOLEJNA EDYCJA DZIENNIKARSKIEGO STUDIA „MOJE MIASTO”. SPOTKANIE POPROWADZILI: ŻANETA LIPIŃSKA-PATALON Z TORONTO, TOMASZ KACZYŃSKI Z RADIA „GRA” I MARIUSZ ORŁOWSKI Z TV TORUŃ FOT. JACEK KOŚLICKI



LAO CHE W AULI UMK

FOT. JACEK KOŚLICKI



Warsztaty Wyprawa w głąb sztuki



Tym razem wyprawimy się w głąb... króliczej nory! Tak zaczyna się bowiem przygoda bohaterów wystawy ilustracji *It's always tea-time*, inspirowanej książką „Alicja w Krainie Czarów”. Będziemy wnikliwie oglądać i oględnie wnikać w osobliwe osobowości goszczące na wystawie, zbudujemy makro świat dla mikro Alicji, do którego zajrzemy... jak przez dziurkę od klucza.

**Warsztaty towarzyszące wystawie ilustracji „It's always tea-time”
Centrum Sztuki Współczesnej „Znaki Czasu”**

Wały. gen. Sikorskiego 13

5 listopada godz. 12–14

Warsztaty dla dzieci w wieku 7–10 lat wraz z opiekunami

wstęp: 7 zł / osoba

Spotkanie autorskie

Ale Meksyk!

5 listopada 2016 r. o godz. 19.00 zapraszamy do Torunia na stand-up W. Cejrowskiego pt. „Ale Meksyk!”. Występ odbędzie się w Auli UMK w Toruniu, Jurija Gagarina 11, 87-100 Toruń Pełne emocje, wrażeń i przede wszystkim świetnego humoru spotkanie z podróżnikiem: - nowy występ w stylu amerykańskim - stand-up comedy „Ale Meksyk!” - opowieści o przygodach i podróżach ilustrowane zdjęciami - możliwość zakupu książek Wojciecha Cejrowskiego w promocyjnej cenie - autografy i wspólne zdjęcia do ostatniego uczestnika spotkania.



Spotkanie z Wojciechem Cejrowskim

Aula UMK, ul. Gagarina

5 listopada, godz. 19

Bilety: 55 zł

Pokazy kaskaderskie

Światowej klasy kaskaderzy w Toruniu!

Światowej klasy kaskaderzy i ekstremalne pokazy kaskaderskie 6 listopada w Toruniu! American Monster Truck Motor Show - emocjonujące widowisko i pokazy kaskaderskie, trwające ponad 100 minut.

American Monster Truck

Motor Show

6 listopada, godz. 15

Motoarena,

ul. Perra Jonssona

wstęp płatny



Koncert

„Moja miłość”

„Moja miłość” to jednocześnie dwudziestny autorski album piosenkarza wydany jesienią 2015 r. Płyta ta zawiera siedemnaście najpiękniejszych piosenek o miłości. Wszystkie z tekstami Wojciecha Młynarskiego. Kompozytorami są m. in.: Włodzisław Korbacz, Zbigniew Wodecki, Andrzej Zieliński, Jerzy Wasowski, Janusz Sent, Jerzy Derfel.



Koncert Michała Bajora z zespołem

CKK Jordanki, Al. Solidarności

6 listopada, godz. 19

Bilety: od 65 zł

Spotkanie autorskie

O książce „Biowładza i biaktywizm”



Już dziś odbędzie się spotkanie z Grzegorzem Klamana, poświęcone książce „Biowładza i biaktywizm. Sztuka w dobie posthumanizmu”, wydanej przez Akademię Sztuk Pięknych w Gdańsku. Książka jest pokłosiem konferencji i wystawy, które odbyły się na ASP oraz w Instytucie Sztuki Wyspa w grudniu 2013 roku. W jej skład wchodzi teksty wybitnych badaczy i praktyków bio artu: prof. Moniki Bakke, prof. Tomasza Szuklarka, dr. Macieja Ożoga, prof. Grzegorza Klamana oraz dr.

Jarosława Czarneckiego. Ponadto, publikacja zawiera bogaty materiał ilustracyjny dokumentujący wystawę w ISW oraz przedstawiający prace najwybitniejszych artystów sztuki wkraczającej w przestrzeń badań naukowych z zakresu biologii, biotechnologii, genetyki.

Spotkanie z Grzegorzem Klamana

Centrum Sztuki Współczesnej „Znaki Czasu”

Wały. gen. Sikorskiego 13

4 listopada, godz. 18, wstęp wolny

Koncert

Gitarzystka basowa na toruńskiej scenie

Kinga Głyk to 19-letnia, jedyna w Polsce gitarzystka basowa prowadząca własny jazzowo-bluesowo-funkowy zespół. Jej umiejętności wprawiają w zdumienie niejednego muzyka o wiele większym doświadczeniu. Koncertowała w Polsce i za granicą, zadziwiając swoją muzykalnością i swobodą grania na basie. Szerszej publiczności dała się poznać, nagrywając nieśmiertelny przebój Erica Claptona Tears in Heaven, który zobaczyło już ponad 18 milionów ludzi na całym świecie.



Koncert Kingi Głyk

Dwór Artusa,

Rynek Staromiejski

8 listopada, godz. 20

Bilety: od 20 zł

Koncert

Na wieczór akustycznie



To będzie prywatka jakiej nie przeżył nikt! Kolejna odłona muzycznej jesieni w Browarze Jan Olbracht. Była Kasa Chorych, Renata Przemek przyszła pora na legendę polskiego rocka Krzysztofa Jaryczewskiego szerzej znanego jako Jary OZ. Kto zna lub pamięta hity Oddziału Zamkniętego, ten z pewnością nie może przegapić tej imprezy.

Koncert zespołu Jary

Oddział Zamknięty Trio Akustyczne

Jan Olbracht, ul. Szczytna

10 listopada, godz. 20

Bilety: 10 zł

TEŻ MASZ CZASEM 18 LAT?



3699.-

acer

ACER Alpha (SAS-271-58MA 12)
Urządzenie hybrydowe 12"
• Procesor Intel Core i5-6200U (2.3-2.8 GHz)
• Pamięć 4 GB RAM
• Dotykowy ekran 12" IPS o rozdzielczości 2160 x 1440
• Dysk twardy 128 GB SSD
Nr art. 1320552

Windows 10



3499.-

acer

ACER ASPIRE S 13
Notebook 13,3"
• Procesor Intel Core i5-6200U (2.3-2.8 GHz)
• Pamięć 8 GB RAM
• Karta graficzna Intel HD 520
• Dysk twardy 256 GB SSD
Nr art. 1316734, 1312853

Windows 10



999.-

LG

LG X CAM
Smartfon

- Dodatkowy, szerokokątny obiektyw 120° to szersza scena i bardziej szczegółowy obraz
- Duża bateria w połączeniu z najnowszą wersją systemu Android 6.0.1 Marshmallow
- Procesor ośmiordzeniowy 1,14 GHz

Nr art. 1312816

IPS

NFC

lte



1749.-

SAMSUNG

SAMSUNG GALAXY S6
Smartfon

- 5,1-calowy wyświetlacz Super AMOLED o rozdzielczości Quad HD
- Ultraszybkie ładowanie w 10 min – 4 godziny działania
- Czytnik linii papilarnych

Nr art. 1277241

SUPER AMOLED Plus

NFC

lte

18
LAT
Media Markt

Asortyment w podanych cenach dostępny od 03.11. do 09.11.2016. lub do wyczerpania zapasów. Informacje zawarte w gazetce nie stanowią oferty w rozumieniu art. 66 § 1 K.C.

Inowrocław
GALERIA SOLNA,
ul. Wojska Polskiego 16

Toruń
ATRIUM COPERNICUS,
ul. Żółkiewskiego 15

Godziny otwarcia:
Pon. - Sob. 9.00 - 21.00
Niedz. 10.00 - 20.00

raty

Santander

orange

nc+

☎ Infolinia / Zadzwoń i zamów 799 35 35 35

mediamarkt.pl



Media Markt®