



# POLICJA 997

## Na gościnnych występach

17 listopada 23-letni mieszkaniec Kępna ukradł z jednego z ostrzeszowskich marketów dwa roboty sprzątające o łącznej wartości prawie 800 złotych. Nie udało się go jednak złapać. Niecały tydzień później, tym razem drugi próbował „szczęścia”, tym razem chciał okraść market w Kępnie. Czujni pracownicy przyłapali go na gorącym uczynku i wezwali policję.

W powiązaniu tych dwóch spraw pomogła ochrona obu obiektów - zapamiętując wizerunek sprawcy. powiadomili o tym swojego pracodawcę, który zgłosił sprawę organom ścigania.

Jak się okazało, mężczyzna był już wcześniej karany, teraz grozi mu od 3 miesięcy do 5 lat więzienia.

## Dwie poranne kolizje

W czwartek (22.11), ok. godz. 5.40, 38-letnia mieszkanka Ostrzeszowa, przejeżdżając peugeotem 607 przez

Bierzów, straciła nad nim panowanie i ostatecznie swoją podróż zakończyła w przydrożnym rowie. Tu pojawił się mandacik w kwocie 100 zł.

Godzinę później na „11” w Rogaszycach podobna sytuacja przydarzyła się 56-letniemu kierowcy forda fiesty.

## Trio w Turzu

Kolejna kolizja na naszej „krajówce” zdarzyła się w piątek rano (23.11) w Turzu. Tym razem uczestnikami były trzy pojazdy. 31-latek z Ostrzeszowa, kierując audi a4, nie zachował bezpiecznej odległości i najechał na forda transita, za „kółkiem” którego siedział 39-latek z gminy Doruchów. Ale na tym nie koniec - „dostawczak” przemieścił się i uderzył w szukni splash 59-letniej mieszkanki Mikstatu. Na sprawcę nałożono karę - 6 punktów i 250 zł.

# DOBRY OBIADEK NA MIEŚCIE

Są ludzie, którzy na co dzień stają się w barach, stołówkach, restauracjach. Jest to wygodne, choć nie zawsze tanie. Szczególnie korzystają z tego pracujący ciężko mieszkańcy wielkich miast, którym po prostu nie starcza czasu na domowe gotowanie. A poza tym mają ogromny wybór.

W miasteczkach takich jak Ostrzeszów nie jest to chyba tak częste, choć przecież i tu ludzie ciężko pracują. Nie tracą jednak tyle czasu na dojazdy do pracy, dzięki czemu zyskują czas na przygotowanie posiłku w domu.

Ja również nie należę do częstych restauracyjnych gości, ale może przytoczę jest dość ograniczona oferta „jedzeniowa”?

Nie tak dawno, zmęczeni trudnymi sprawami, postanowiliśmy zjeść coś w restauracji ostrzeszowskiej. Wybór padł na taką, która kilka lat temu uchodziła za najlepszą w mieście. Pojechaliśmy. Od progu zastopował nas niezbyt przyjemny zapach. Poza tym sala była pusta i nieprzyjazna.

Wiało chłodem, zimnymi garnkami i już wtedy powinniśmy się stamtąd wycofać. Ale zostaliśmy. I to był nasz błąd. Poprosiliśmy o reklamowany zestaw dnia - zupa kalafiorowa i szaszłyk z ziemniakami oraz bukiet surówek. Składając zamówienie, podkreślił, żeby zupa była gorąca. Nie czekaliśmy długo - i to jedyny plus. Niestety, to, co nam zaserwowano jako danie dnia, nie nadawało się do jedzenia - zupa była cienka i chłodna, szaszłyk twardy i prawie zimny z wielkimi plasterkami jakby rozgotowanej cebuli, ziemniaki zdecydowanie „od wczoraj”, a bukiet surówek, sflaczony na deserowym małym talerzyku, nie tylko nieładnie wyglądał i wysypywał się na obrus, to jeszcze

nie za ładnie pachniał. Podziękowaliśmy za te rarytasy, zapłaciliśmy i wróciliśmy do domu, by... ugotować obiad.

(jot)

Może to był tylko „wypadek” przy pracy? Zadziałał jednak zniechęcająco. Na pewno są w Ostrzeszowie dobre restauracje. Czekaemy na sygnały na ten temat.

## Kolejny „francuz” skradziony

24 listopada ostrzeszowscy policjanci otrzymali zgłoszenie o kradzieży białego peugeot 508.

Właściciel auta pozostawił je na parkingu przy ul. Jana Pawła II w Ostrzeszowie i poszedł do kościoła. Tuż po mszy okazało się, że jego

auta nie ma. Niezwłocznie powiadomił policję.

Funkcjonariuszom nie udało się ustalić sprawcy, dlatego proszą wszystkie osoby posiadające informacje nt. kradzieży o kontakt z KPP Ostrzeszów.



## ŚWIAT OGRODZEŃ

Zapewniamy transport i montaż

Nasze produkty są znakowane znakiem jakości CE i produkowane są zgodnie z normą PN-EN 12839:2012

Grabów nad Prosną, ul. Kolejowa 31; tel. 665 981 750, 693 584 851;  
[www.swiatogrodzen24.pl](http://www.swiatogrodzen24.pl)  
godziny otwarcia: Pon.- Pt.: 8.00 - 17.00 Sobota: 8.00 - 13.00  
(produkcja i sprzedaż)

OGRODZENIA BETONOWE • WIATY • GARAŻE • PANEL OGRODZENIOWY • SIATKA OGRODZENIOWA

**RATY**

## SONDA

### Jedzenie na mieście - tak czy nie?

Rozm. K. Przybysz  
Fot. S. Szmatuła



#### Grażyna Bodylska pracuje w restauracji

Jeśli chodzi o restauracje, to wybieram takie, które w ofercie mają duży asortyment kaw, ponieważ nie chodzę jedynie o jedzenie, ale również o dodatki. Byłoby również miło, gdyby menu zawierało więcej niż jedną pozycję deserową.

Gdy już wybiorę lokal, to jest kilka rzeczy, które by mnie do niego zniechęciły - niekompetentna obsługa, nieprzytulny i mało intymny klimat, ale przede wszystkim brud, nieprzyjemny zapach i ogólne niechlujstwo.

Zdecydowanie wolę tradycyjne restauracje, choć to nie oznacza, że nie korzystam z fast foodów. Wychodzę z założenia, że wszystko jest dla ludzi - do takich lokali zabieram raz na jakiś czas swoje dzieci. Oczywiście trzeba pamiętać, że lepiej zapłacić trochę więcej za jedzenie, ale żeby było ono wysokiej jakości.

W naszej okolicy najbardziej brakuje restauracji z domowym jedzeniem - takiej, w której można by poczuć się jak u babci.



#### Irena i Idzi Kustrowie emeryci

Nie przepadamy za restauracjami czy barami, przede wszystkim dlatego, że cenimy domowe jedzenie i lubimy je przygotowywać. Niestety, w wielu restauracjach trudno zjeść naturalne, pełnowartościowe dania. Oczywiście, nie oznacza to, że nigdy nie jadamy na mieście, bo czasami nam się to zdarza - najczęściej podczas rodzinnych uroczystości.

Gdy wybieramy lokal, do którego chcemy się udać, kierujemy się w pierwszej kolejności tym, by jedzenie było smaczne, zdrowe i zbliżone do tego, co gotujemy w domu. Następnie patrzymy na wystrój - musi być przytulnie i po prostu ładnie.

W najbliższej okolicy przydałaby się restauracja serwująca domowe jedzenie - ręcznie robione pierogi, swojski, staropolski żurek i inne zupy. Kolejnym dobrym pomysłem byłby znany starszym pokoleniom bar mleczny, z dobrym i tanim jedzeniem.

Restauracja, w której zauważymy jakiegokolwiek oznaki brudu, jest skreślona na starcie i na pewno w niej nie zjemy. Gdyby obsługa była niekulturalna i niekompetentna, to również nigdy byśmy tam nie wrócili.



#### Magdalena Chrzanowska wychowuje dzieci

Muszę przyznać, że lubię jadać na mieście. Szczególnie w miejscach, które serwują dobre domowe jedzenie. Jednak to nie jest tak, że każdy lokal z domowym jedzeniem stanie się automatycznie moim ulubionym. Takie miejsce musi spełnić parę warunków, bym chciała tam zjeść ponownie. Po pierwsze wygląd - schludny, przyjemny, w jasnych kolorach. Po drugie menu musi być przejrzyste, a podawane dania smaczne, zdrowe i estetyczne. Ceny nie mogą być wygórowane, powinny być adekwatne do jakości - wychodzę jednak z założenia, że czasem warto zapłacić więcej, ale otrzymać produkt odpowiedniej jakości.

Trudno mi powiedzieć, co zniechęciłoby mnie do wjedzenia w dzień lokalu, myślę, że gdybym już na wejściu poczuła nieprzyjemny zapach lub atmosfera by mi nie odpowiadała, to po prostu bym wyszła.

Staram się gotować w domu, dlatego nie do końca orientuję się, jakie restauracje działają w okolicy. Myślę, że powinny być one lepiej reklamowane, ponieważ większość jest praktycznie niezauważalna lub znajdują się w miejscach, do których miejscowi rzadko się udają.



#### Ryszard Fuhrmann rencista

Jestem osobą, która wychodzi z założenia, że lepiej zjeść mniej, ale produkty lepszej jakości, niż wydać mniej pieniędzy na kiepskie jedzenie w dużej ilości.

Od restauracji oczekuję tego, by w środku było elegancko, przytulnie i schludnie. Jeżeli chodzi o jedzenie, to również chciałbym, by było estetycznie podane, a dodatkowo by było świeże i pomoczne. Obsługa musi być miła i pomocna, ale zdecydowanie nienachalna.

W Ostrzeszowie brakuje restauracji w samym centrum, te które są, niezbyt rzucają się w oczy, a przez to nie mają możliwości, by zachęcić przechodniów do ich odwiedzenia. Według mnie powinny się u nas znajdować porządne, eleganckie jadłodajnie, z przystępnymi dla mieszkańców cenami. Niestety większość działających u nas restauracji nastawiła się przede wszystkim na organizację wesel, urodzin, bo na tym można lepiej zarobić. Natomiast nie skupiają się już na klientach indywidualnych, przychodzących „z ulicy”.

Do skorzystania z oferty danego miejsca może mnie zniechęcić nieprzyjemny zapach, brak schludności oraz niemila i niekompetentna obsługa.



#### Magdalena Wesółowska wychowuje córkę

Ze względu na to, że od pewnego czasu jestem na ścisłej diecie, bardzo rzadko jadam w restauracjach. Wolę kontrolować produkty, z których składają się moje posiłki, dlatego gotuję sama. Wiem wtedy, że wszystko jest wysokiej jakości, świeże, dodaję tylko tyle przypraw i takie, które są bezpieczne dla mojego zdrowia.

Gdybym miała zabrać swoją rodzinę do lokalu, to jego wybór zależałby od świeżości przygotowanego posiłku. Nie ma dla mnie znaczenia wystrój, stawiam przede wszystkim na jakość i naturalność jedzenia. Przecież może być schludnie i czysto, a okaże się, że serwowane potrawy są szkodliwe dla zdrowia. Bardzo zniechęciłoby mnie zastopowanie tuszowania lub po prostu zepsutego jedzenia.

Czasami zdarza mi się jeść fast foody, nie uważam że powinno to zostać zakazane czy wyparte z naszej diety - wszystko jest przecież dla ludzi. W Ostrzeszowie istnieje lokal, w którym serwowane są burgery z siekana wołowina, która jest bardzo smaczna. Dodatkowym atutem tego miejsca jest fakt, że można patrzeć, z jakich produktów i w jaki sposób przygotowywane jest jedzenie.