

NIEBEZPIECZNA DROGA

Dokończenie ze str. 10.

Trzecia sprawa - jaką mamy pogodę, każdy widzi, co „potrafią” samochody ciężarowe na terenach, gdzie błota jest standardem, a tak dzieje się na każdym budowie, każdy wie... i to całe bloki nie jest non stop wywożone na drogę! Firma teoretycznie sprząta, ale, niestety teoretycznie, bo po drodze wprawdzie jeździ zmiatarka, problem jednak polega na tym, że skuteczne zmiatanie jest możliwe tylko wtedy, gdy jest sucho, a niestety od trzech miesięcy

Może Wam uda się ustalić, czemu wykonawca tak lekceważy podstawowe sprawy związane z bezpieczeństwem, może Wam WZD wyjaśni, na jakiej podstawie wydano zgodę na tę inwestycję, może Wam uda przekonać się policję do reagowania.

Z nadzieją na wyjaśnienie pozdrowiam serdecznie.

Czytelnik (nazwisko do wiadomości redakcji)

go oznakowania, o którym wspomina w liście Czytelnik) dotyczy robót prowadzonych w obrębie pasa drogowego, co obecnie nie ma miejsca.

Inwestor budowy jest zobowiązany do bieżącego utrzymania drogi wojewódzkiej nr 447 na dojeżdżalce do działki, co regularnie kontrolują służby WZDW i na bieżąco reagują, jeśli praca zamiatarek nie przynosi pożądanego efektu. Nie odnotowaliśmy jednak znaczących uchybień w sprzątaniu drogi ani negatywnego wpływu budowy na płynność i bezpieczeństwo ruchu drogowego.

Ponadto informuję, że inwestor sferę drobiu zwrócił się do WZDW z wnioskiem o zmianę lokalizacji istniejącego zjazdu na działkę. Zarząd wydał pozytywną decyzję, warunkując ją koniecznością przeprowadzenia przez inwestora rozbudowy drogi nr 447 poprzez

poszerzenie jezdni do 7 m na długości 150 m od osi nowego zjazdu. Zjazd ten będzie zlokalizowany pośrodku działki, co oznacza jego oddalenie od istniejącego łuku poziomego i w efekcie - poprawę bezpieczeństwa ruchu. Umowa na budowę zjazdu i rozbudowę drogi nie została jeszcze podpisana, inwestor korzysta z istniejącego zjazdu gruntowego. Dopiero po jej podpisaniu będzie mógł zająć pas drogowy na czas robót.

Od redakcji: Stanowisko policji przedstawimy za tydzień.

Z-ca dyrektora Wielkopolskiego Zarządu Dróg Wojewódzkich w Poznaniu Andrzej Staszewski



mamy tyle opadów deszczu i śniegu, że w tym zacienionym przez las miejscu, sucho będzie pewnie dopiero w maju. Jedynym „owocem pracy” tej zmiatarki jest potężny niebezpieczeństwo, tym bardziej że kierowca tego sprzętu nadaje się raczej na tor wyścigowy - raz, że to, co powinno być sprzątnięte, nie jest zmiatane, a rozmazywane w totalną wodno-śnieżno-błotną bryłę, a dwa - kierowca traktora, nie bacząc na niebezpieczeństwo, robi slalom pomiędzy przejeżdżającymi samochodami, a rozładującymi się ciężarówkami.

I na koniec czwarta sprawa - tą drogą codziennie i, podejrzewam, nie raz przejeżdża z Grabowa do Mikstatu policja, aż nie chce się komentować, jak stróża prawa mogą na to wszystko nie reagować...

O wyjaśnienie poprosiliśmy WZD w Poznaniu.

Otrzymałmismy pisemną odpowiedź, którą przytaczamy w całości.

W odpowiedzi, że Państwa pytania informuję, że decyzja o warunkach zabudowy działki nr 27/6 w Przedborowie wydał Burmistrz Miasta i Gminy Mikstat. Wielkopolski Zarząd Dróg Wojewódzkich w Poznaniu zaopiniował ją pozytywnie, ponieważ inwestycja spełnia określone w ustawie zasady usytuowania obiektów budowlanych przy drogach - ma zapewnioną obsługę komunikacyjną poprzez istniejący zjazd, a linia zabudowy znajduje się w wymaganej odległości od zewnętrznej krawędzi jezdni. Natomiast obowiązek wprowadzenia tymczasowej organizacji ruchu (i związanego z nią odpowiednie-

TŁUSTY CZWARTEK

Nawet gdybyśmy w tłusty czwartek chcieli sięgnąć po mniej kaloryczny smakołyk, to tradycja nie daje zbyt dużych możliwości manewru. Jeśli masz zamiar jeść pączki, to najlepiej zrób to do południa, blisko swoich posiłków.

Swą wysoką kaloryczność pączki „zawdzięczają” przede wszystkim tłuszczom. Tradycyjne pączki smażono wyłącznie na smalcu, co do dziś praktykuje się w niektórych domach. Ich kaloryczność jest efektem przede wszystkim smażenia w głębokim tłuszczu.

Osoby dbające o linię muszą zwrócić uwagę również na to, czym pączek jest nadziany i polany. Dodając lukier i nadzienie, możemy zwiększyć wartość kaloryczną pączka nawet do 350 kalorii, podczas gdy zwykły ma ich około 250. Najmniej kaloryczne są pączki bez nadzienia. Wszystkie dodatki - dżem, powidła czy budyni - podniosą jego kaloryczność.

Chcąc ograniczyć kalorie, najlepiej nie prószyc pączków dodatkowo cukrem i nie polewać lukrem. Jeśli jemy pączki z nadzieniem, to lepiej zrezygnować z lukru. Jeśli z lukrem, to już bez nadzienia.

Pamiętajmy, że kiedy popijamy nasze pączki colą bądź delektujemy się pucharem smacznych lodów, nasze komórki tłuszczowe dosłownie szaleją z radości. To wynik szczególnego zestawienia cukru z tłuszczem - najbardziej skutecznej mikstury potęgującej proces tycia. Cukier, aktywując insulinę, wyzwala wszystkie niezbędne reakcje metaboliczne, by skutecznie zmagazynować w komórce spożyty tłuszcz. Najbardziej więc zgubne jest popijanie tłustych potraw słodkimi napojami, a także częste sięganie po ciasta i słodycze.

Przepis na: dietetyczne pączki z budyniem

- Składniki**
- 120g (1 szklanka) mąki tortowej
 - 130g (1 szklanka) mąki pszennej pełnoziarnistej
 - 25g (1/4 kostki) drożdży
 - 125g (1/2 szklanki) mleka 2% tłuszczu
 - 1 jajko
 - 5g (1 łyżeczka) cukru
 - 15g (1 łyżka) stewii
 - aromat śmietankowy
 - 50g (1/4 szklanki) gotowego budyniu z mleka 2% tłuszczu, posłodzonego stewią
 - cukier puder do posypania

Przygotuj rozczyń - podgrzej mleko, połącz z drożdżami, cukrem oraz łyżką mąki. Odstaw na 15 minut do wyrośnięcia. W osobnym naczyniu jajko zmiksuj na piankę. Do miski wsyp mąkę, dodaj jajko i drożdże, i wyrabiaj ciasto, aż będzie odklejało się od rąk. Dodaj aromat śmietankowy oraz stewię w proszku.

Ciasto przykryj ściereczką i pozostaw w ciepłym miejscu na około godzinę, aż podwoi swoją objętość. Ugotuj budyni zgodnie z instrukcją na opakowaniu, dodając do wysyp trochę mleka. Na stolnicę wysyp trochę mąki i wyłóż na nią wyrośnięte ciasto. Rękami rozplaszcz je na grubość 2 cm i wycinaj kółka dużym kubkiem. Na każde kółko nałóż łyżeczkę budyniu i sklej końce, tak żeby powstała kula. Z ciasta powinno wyjść 10 pączków. Gotowe pączki ułóż na blasze do pieczenia pokrytej pergaminem i odstaw na kolejną godzinę. Następnie piecz w temperaturze 180 stopni około 25 minut.

Jedna sztuka to około 120 kcal.

Piotr Kaźmierczak dietetyk kliniczny tel. 603 139 239



BIEG CHARYTATYWNY DLA OLIIWII TOMALI

TROPEM WILCZYM

BIEG PAMIĘCI ŻOŁNIERZY WYKLĘTYCH

TORZENIEC

III BIEG - VII EDYCJA

3 MARCA 2019

ORGANIZATOR: STOWARZYSZENIE KATOLICKO SPORTOWE SZCZĘŚCIE

ICE-TOM tel. 692 487 413

CHŁODNICTWO-KLIMATYZACJA

- * Naprawa i montaż urządzeń chłodniczych
- * Klimatyzacja: pomieszczenia, samochody, maszyny rolnicze i budowlane
- * Agregaty: chłodnicze, mroźnicze
- * Budowa komór

www.ice-tom.com

Parzynów 47
63-507 Kobyla Góra
NIP: 514-027-25-34
biuro@ice-tom.com

KONSTAL PRODUCENT

GAZAŻE Blaszane BRAMY Garażowe KOJCE dla Psów

Najniższe **CENY**
Różne wymiary
Transport i montaż **GRATIS** cały KRAJ
Dogodne **RATY**

www.konstal-garaze.pl

62-586-07-83; 61-812-54-69; 63-278-62-25
65-619-34-15; 509-574-644; 509-058-388

AVIVA

BIURO OBSŁUGI KLIENTA

www.doradca.aviva.pl/anowak
ul. Powstańców Wlkp. 12,
Ostrzeszów
tel. kom. 601 554 989

Oferujemy:

- Ubezpieczenia na życie
- Ubezpieczenia szpitalne
- Ubezpieczenia Następstw Nieszczęśliwych Wypadków
- Ubezpieczenia inwestycyjno-emerytalne
- Ubezpieczenie domów
- Ubezpieczenia podróże
- Fundusze Inwestycyjne
- Ubezpieczenia grupowe

Jubileuszowy Orkan

Jubileuszowe spotkanie orkanowców odbędzie się w przeddzień 55. Obradów Ostrzeszowskiego - 6 kwietnia. Organizatorzy zapraszają wszystkich sympatyków Orkana Ostrzeszów, jego byłych i obecnych członków i działaczy; chętni proszeni są o zgłaszanie się w Wydziale Oświaty, z gwasz Europejskich, Promocji i Rozwoju Starostwa Powiatowego - u podinspektora Jacka Pomykały (nr tel. 519 333 077).

Kwintalne spotkanie będzie jednym z elementów obchodów 50-lecia Orkana - wśród jubileuszowych wydarzeń zaplanowano między innymi mityng lekkoatletyczny i jesienny zjazd orkanowców.

21 lutego odbyło się spotkanie sztabu organizacyjnego jubileuszu Orkana - nad programem obchodów pracują: ostrzeszowski starosta Lech Janicki, przewodniczący powiatowego

zrzeszenia LZS Edmund Tetlak, prezes LKS Orkan Ostrzeszów Marek Nalepa, trener Orkan Antoni Wainy i podinspektor Jacek Pomykała.

Jak wstępnie ustalono, spotkanie wspomnieniowe orkanowców odbędzie się 6 kwietnia o godzinie 16 w sali sejmowej Starostwa Powiatowego; w programie znajdzie się między innymi rys historyczny klubu, prezentacja poświęconego Orkanowi Ostrzeszów opracowania autorstwa Śp. Wojciecha Mamysa, część wspomnieniowa, a także prezentacja multimedialna pt. „Orkan dzisiaj”.

Jak obliczył prezes klubu i wieloletni trener Marek Nalepa, przez kuźnię talentów, jaką jest ostrzeszowski Orkan przeszło 1200 zawodników. Klub odgrywa znaczącą rolę w systemie lekkoatletycznego współzawodnictwa dzieci i młodzieży w Wielkopolsce i kraju.

OKNOPLAST
wybierz eksperta

PROMOCJA!

Bramy garażowe 10% rabatu

Drzwi wewnętrzne i zewnętrzne 10% rabatu

Partner Handlowy
Promocja trwa do końca lutego.
ATUT, Ostrzeszów, ul. Kolejowa 20, tel. 608 054 548