





KORTOWO
MOJE MIEJSCE
NA ZIEMI

Mural na Domu Studenckim nr 8 w Kortowie. Autorką projektu jest Małgorzata Śpiewak

Spis treści

POD LUPĄ UWM:

Żywność przyszłości

- 4 Żywność (dla) przyszłości
- 6 Owady: optymalne białko przyszłości
- 10 Jak chronić ser przed gronkowcem?
- 11 Nauka dla mleczarstwa
- 12 Cenne odpady
- 13 Czy będziemy jeść zołędzie?
- 14 Sałatka z trawnika
- 16 Nowe warunki, nowe uprawy
- 17 EnFoodLife: nauka poprawia jakość życia
- 18 Nasza Regionalna Inicjatywa Doskonałości
- 24 Żywność nie będzie już tańsza
- 26 Trzymajmy jedzenie z dala od plastiku
- 28 Jedzenie bywa problemem

NASZ JUBILEUSZ

- 30 Jubileusz pełen kultury i sztuki

WOKÓŁ NAUKI

- 32 V Studencki Grant Rektora
- 33 Wydawnictwo UWM

ŁUDZIE UWM

- 34 Nie chcę mojej wiedzy zamknąć w szufladzie
- 37 Naukowcy dla doskonałości
- 40 Profesor Jan Kaczyński – polonista i bibliofil
- 41 Moje spotkania z Kazimierzem Borowiczem (na pożegnanie)
- 44 Felietony

Z UNIwersYTETU

- 47 Mamy nową bazę wiedzy
- 48 Rankingi, czyli nasza rozpoznawalność w świecie
- 49 Profesorowie UWM w światowej czołówce
- 50 Magna Charta Universitatum. Wielka karta wielkich wartości
- 52 Pałac w Łęzanach: perła regionu, duma Uniwersytetu

Z KAMPUSU

- 55 Nauka i media na randce
- 56 Rok kulturalny otwarty
- 58 Student EXPO UWM: moc możliwości
- 60 UWM zagra dla pani Oli
- 62 Relacje nie tylko podwodne
- 64 Dzień Dobrostanu wraca na UWM
- 65 Siatkarze walczą o awans do fazy play-off PlusLigi

Z CENTRUM BADAŃ I PROJEKTÓW

- 66 Konkursy na projekty badawcze
- 68 Horyzontalny Punkt Kontaktowy

Zespół redakcyjny:

Daria Bruszevska-Przytuła (redaktorka naczelna),
Lech Kryształowicz, Marta Wiśniewska, Anna Wysocka,
Sylwia Zadworna, Katarzyna Wróblewska (zdjęcia,
opracowanie graficzne i skład), Janusz Pająk (zdjęcia)

Adres redakcji:

Wiadomości Uniwersyteckie UWM
ul. Heweliusza 14
10-719 Olsztyn
tel./fax 89 523 35 41, 89 523 43 57

e-mail: wiadomosci@uwm.edu.pl

Druk: Zakład Poligraficzny UWM

Okładka: Ilustracja Katarzyna Wróblewska

Żywność – w drodze do doskonałości

Z żywnością sprawa jest dość skomplikowana. Przede wszystkim dlatego, że podporządkowaliśmy świat jej produkcji, a teraz widzimy, że trzeba go przeorganizować. Warto jednak pamiętać, że dzisiejsze wyzwania są jednocześnie nadzieją na lepsze jutro. O ile, oczywiście, uda nam się wyjść im naprzeciw.

Rozmowy, które przeprowadziliśmy z naukowcami z UWM, potwierdzają w pewnym stopniu słowa Paula Shaiporo, który pisał: „Wszystkie badania pokazują (...), że największą rolę w wyborach żywnościowych odgrywają trzy czynniki: cena, smak i wygoda. Aktywiści chcieliby, żeby do konkurencji stanęła etyka, ekologia czy zdrowie, niestety jednak nie są one nawet w stanie zbliżyć się do świętej trójcy”. Ekspertki z UWM się jednak nie poddają. Ich naukowe działania związane są z poczuciem odpowiedzialności za przyszłość naszej planety oraz troską o zdrowie ludzi i dobrostan zwierząt.

Przedstawienie choćby połowy prowadzonych na naszym Uniwersytecie badań dotyczących żywności, wymagałoby od nas przygotowania kilku kolejnych numerów temu poświęconych. Nic w tym dziwnego – UWM ma ogromne zasługi w tym zakresie, co potwierdzają choćby wyniki ministerialnych (i nie tylko) konkursów oraz nasz udział w nowej inicjatywie, czyli sieci badawczej uczelni przyrodniczych na rzecz rozwoju polskiego sektora mleczarskiego. To dowody zaufania, którym obdarzani są kortowscy eksperci.

Z końcem bieżącego roku finalizujemy z kolei projekt poświęcony innowacyjnej żywności, który UWM realizował za sprawą programu Regionalna Inicjatywa Doskonałości. Na łamach "Wiadomości Uniwersyteckich" podsumowujemy go wspólnie z osobami odpowiedzialnymi za jego realizację.

Z przedstawicielami UWM rozmawiamy także o tym, co wiąże się z jedzeniem: o jego kosztach i opakowaniach, w których do nas trafia. Zwracamy także uwagę na ważną i trudną kwestię, czyli zaburzenia odżywiania.

O żywności można byłoby pisać bez końca, ale w listopadowym wydaniu cieszymy się też sukcesami naszej społeczności w innych dziedzinach i przypominamy o akcji charytatywnej prowadzonej z myślą o Aleksandrze Kacprzyk z Sekcji Socjalnej, która zachorowała na nowotwór piersi. Zbiórka już trwa, a przed nami także mikołajkowy koncert, podczas którego można będzie dzielić się dobrem.

Przyjemnej lektury!

W imieniu zespołu redakcyjnego
Daria Bruszevska-Przytuła



Żywność (dla) przyszłości

Produkcja żywności to jedno z największych wyzwań rzuconych środowisku. Społeczność akademicka szuka sposobów na ograniczenie negatywnych skutków tych procesów. Obok namysłu nad nowymi, proekologicznymi produktami i sposobami ich wytwarzania pojawia się refleksja dotycząca przeciwdziałania marnowaniu żywności.

Nie sposób w krótkim tekście wymienić wszystkich badań realizowanych na UWM, których celem jest troska o to, aby produkcja niezbędnej do naszego funkcjonowania żywności nie stanowiła jednocześnie zagrożenia dla przyszłości planety. Przedstawiciele różnych dyscyplin naukowych pochyłają się nad tym problemem, wykorzystując swoją wiedzę do rozwiązywania problemów.

Z MYŚLĄ O ROZWOJU

Pod lupę brane są wyzwania związane z odpowiedzialnością społeczną towarzyszącą m.in. produkcji rolnej i chowowi zwierząt gospodarskich. Naukowcy szukają więc sposobów na zachowanie bioróżnorodności oraz równowagi w środowisku.

W polu zainteresowań badaczy są też sposoby na złagodzenie negatywnych skutków dotychczasowych zaniedbań, które przełożyły się m.in. na zmiany klimatu. Sprawdzają więc, jak odpowiedzieć np. na suszę, z którą ostatnio coraz częściej mierzą się rolnicy. Nie umyka im też świadomość

zwiększających się kosztów utylizacji produkowanych na masową skalę odpadów. Mobilizuje ich to m.in. do znajdowania nowych zastosowań dla pozostałości po produkcji żywności.

Naukowcy z UWM swoich badań nie zamykają w szufladach, ale dzielą się nimi z otoczeniem społeczno-gospodarczym. Za przykład niech posłuży Sympozjum Technika i Technologia w Przemśle Mleczarskim INNODAIRY, ale podobnych inicjatyw jest o wiele więcej.

Badacze, rzecz jasna, z uwagą przyglądają się też wszelkim nowinkom. Jakiś czas temu prof. dr hab. inż. Katarzyna Majewska z Katedry Przetwórstwa i Chemii Surowców Roślinnych UWM opowiadała „Wiadomościom Uniwersyteckim” o potencjale tkwiącym w druku 3D. Za jego pomocą można wytworzyć nie tylko jadalną pizzę, ale rozwiązać także – być może – problem żywienia osób, które nie są w stanie gryźć.

– Metodą druku 3D można formować żywność o konsystencji trochę płynnej, papkowatej, ale jednocześnie bardzo wartościowej pod względem odżywczym. Taki rodzaj

pokarmu określamy jako gładką żywność. Byłaby to ciekawa alternatywa dla stosowanych obecnie preparatów, ponieważ drukując potrawę, można będzie dobierać składniki odżywcze dla każdego pacjenta. Niestety, to jest na razie bardzo kosztowne. Ale są już programy unijne badające przydatność takiej żywności w szpitalach – tłumaczyła.

DLA ZDROWIA

Wydział Nauki o Żywności wspólnie z Uniwersytetem Technologii i Biznesu (BTBU) w Pekinie realizują projekt Dairy-FunInn, którego efektem ma być m.in. opracowanie produktów mlecznych o specjalnych właściwościach zdrowotnych.

Swoje badania dotyczące m.in. wpływu diety na organizm prowadzi także eksperci ze Szkoły Zdrowia Publicznego.

Warto odnotować aktywność choćby najmłodszych badaczy z naszego Uniwersytetu. Spotykają się oni regularnie na współorganizowanej przez UWM oraz Instytut Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności PAN konferencji „Bezpieczeństwo i jakość żywności”, podczas której prezentują swoje ustalenia dotyczące m.in. różnych diet, świadomości społeczeństwa w kwestiach żywienia czy innowacji w przemyśle spożywczym.

W wychodzeniu naprzeciw wyzwaniom współczesności towarzyszą naukowcom także studenci. Zarówno ci zrzeszeni w kołach naukowych, jak i społecznicy.

Jako przykład można przywołać inicjatywy podejmowane przez Koło Naukowe Żywienia i Profilaktyki Żywieniowej UWM w Olsztynie. Na początku grudnia po raz szósty zaprosi ono na Dni Świadomości Żywieniowej (wyróżnione zresztą nagrodą ProJuvens). Na uczestników czeka wiele ciekawych prelekcji specjalistów nie tylko z Polski.

Koło aktywnie włącza się w promowanie wiedzy o żywieniu człowieka, biorąc udział m.in. w akcjach profilaktycznych skierowanych do mieszkańców regionu oraz w wydarzeniach organizowanych przez Uniwersytet. Wiosną, podczas obchodów Dnia Ziemi na UWM, studenci zaprezentowali licealistom kwestie związane ze śladem węglowym i wodnym oraz poruszyli problem marnowania żywności i diety planetarnej (a więc takiej, która opiera się na produktach pochodzenia roślinnego, z ograniczeniem pokarmów odzwierzęcych, cukru i tłuszczów nasyconych).

Bardzo aktywne jest też Naukowe Koło Mikrobiologii Żywności „Kocuria”, które realizuje m.in. projekt „Postbiotyki – naturalna alternatywa dla zapewnienia bezpieczeństwa mikrobiologicznego serów zagrodowych” finansowany przez Ministerstwo Edukacji i Nauki.

PRZECIWKO MARNOWANIU

Odpowiedzią – w mikroskali, rzecz jasna – na dwa ważne problemy społeczne: marnowania żywności i jej... niedostatku jest lodówka społeczna, która na UWM pojawiła się

niemal rok temu. Dzielenie się posiłkiem, który prawdopodobnie prędzej czy później trafiłby do kosza, łączy się z myśleniem o planecie – im mniej jedzenia kupujemy, tym mniej musi być wyprodukowane. To także gest dobrej woli w stosunku do tych osób, których budżet nie pozwala na zaspokojenie podstawowych potrzeb. Ale z lodówki korzystać można nie tylko ze względów ekonomicznych. Wśród przedstawicieli społeczności akademickiej są np. zapaleni freeganie, czyli osoby ratujące żywność przed zmarnowaniem (np. ze śmietników) i ograniczający listę swoich zakupów, m.in. dzięki korzystaniu z takich społecznych lodówek.

O tym, że studenci UWM mają świadomość zagrożeń związanych z marnowaniem żywności pisała już w 2021 roku dr hab. inż. Anna S. Tarczyńska, prof. UWM. Z jej badań wynikało jednak wyraźnie, że sama świadomość to za mało. Zdecydowana większość ankietowanych przez nią osób przyznała, że wyrzuca żywność. „Najczęstszą przyczyną marnowania żywności przez


studentów UWM był upływ terminu jej przydatności do spożycia, zepsucie lub utrata świeżości. Najczęściej wyrzucanymi produktami były: pieczywo, dania gotowe, owoce i warzywa. Pod względem ilościowym najwięcej żywności wyrzucano na skutek przygotowywania zbyt dużych porcji posiłku” – pisała badaczka z Wydziału Nauki o Żywności. Pozostaje mieć nadzieję, że pod wpływem zaangażowania w projekt badawczy, ankietowani studenci zaczęli bardziej świadomie gospodarować jedzeniem.

Do podobnej postawy zachęcali jakiś czas temu m.in. studenci Wydziału Biologii i Biotechnologii, którzy zorganizowali warsztaty „Chlebowy recycling, czyli uratuj kaczkę”. W czasie spotkania nie tylko przypomnieli, że dokarmianie zwierząt może mieć bardzo negatywny wpływ na ich zdrowie, ale i – wspierani zresztą przez profesjonalistów – pokazali, jak wykorzystać suchy chleb w kuchni.

Na nasze nawyki konsumenckie wpływ ma wiele czynników, jednym z nich są, rzecz jasna, reklamy. Cieszyć więc może, że od jakiegoś czasu w przestrzeni medialnej pojawiają się kampanie promujące odpowiedzialne podejście do żywności. Jako klienci jesteśmy zachęcani do zmiany naszych zachowań nawet na poziomie prozaicznych działań (np. za sprawą kupowania pojedynczych bananów, a nie tylko tych w kiściach). I choć mogą się one wydawać nieistotne, eksperci przekonują, że powtarzane na masową skalę, mają moc zmiany. Jak to mówią – każda wielka podróż zaczyna się przecież od pierwszego kroku.

Daria Bruszevska-Przytuła

Koło Naukowe Żywienia i Profilaktyki Żywieniowej UWM w Olsztynie w dniach 1–3 grudnia zaprasza na VI Dni Świadomości Żywieniowej. Wydarzenie odbędzie się w formie zdalnej.



Owady:

optymalne białko przyszłości

Fot. J. Pająk

Owady to przyszłość w produkcji białka. Będą wykorzystywane do produkcji pasz i żywności dla ludzi. Pytanie brzmi już nie „czy?”, tylko „jak?” będziemy je wykorzystywać. Nad odpowiedzią pracują naukowcy na całym świecie, w tym na UWM.

Prof. Michał Krzyżaniak:

„Szacuje się, że do 2050 r. zapotrzebowanie na żywność wzrośnie o 30–60 proc. Trzeba będzie gdzieś to jedzenie wytworzyć. Tymczasem 70 proc. gruntów ornych jest obecnie przeznaczonych na paszę dla zwierząt. I dlatego będziemy musieli zmniejszać tradycyjną produkcję zwierzęcą, szczególnie tę, która wykorzystuje dużo pasz, ale jednocześnie zwiększać produkcję żywności”.

Nie od razy przekonał się do owadów dr hab. inż. Michał Krzyżaniak, prof. UWM z Wydziału Rolnictwa i Leśnictwa. Jako specjalistę od inżynierii biosurowców interesowały go możliwości wykorzystania roślin na potrzeby energetyki i przemysłu. Owady – oczywiście – są ważne, ale niech się nimi zajmują entomolodzy – myślał. Do czasu...

ZACZĘŁO SIĘ OD HOLENDRÓW

W latach 2015–18 prof. Krzyżaniak brał udział w międzynarodowym projekcie COSMOS z programu Horizon. Chodziło w nim o zastąpienie importowanego oleju kokosowego oraz oleju rycynowego olejami z niemodyfikowanych genetycznie odmian roślin: lnianki siewnej i katanu abisyńskiego. Liderem tego projektu był Instytut Żywności i Bio-Badań Uniwersytetu w Wageningen w Niderlandach.

– Wspólnie z prof. Mariuszem Stolarskim zauważyliśmy, że Holendrzy makuchami i śrutą poekstrakcyjną z tych roślin karmią owady. Wydało nam się to bardzo ciekawe, bo u nas wykorzystuje się je jako paszę dla zwierząt gospodarskich. Owadów nikt nimi nie karmił. Postanowiliśmy zatem i my spróbować – tłumaczy prof. Krzyżaniak.

Z myślą o wspomnianych badaniach, naukowiec z pomocą swoich współpracowników z Katedry Genetyki Hodowli Roślin i Inżynierii Biosurowców zbudował małe laboratorium w budynku przy pl. Łódzkim 3. Zaczął w nim hodować mącznika młynarka. Początkowo myślał także o świerszczu domowym, ale ten owad daje mniejsze przyrosty masy i jest bardziej wymagający w hodowli. Mącznikowi zaś wystarcza do życia tylko ciepło, pożywienie i względna wilgotność. Jeśli chodzi o menu, to nie jest wymagający: makuchy i śruta poekstrakcyjna z roślin oleistych, otręby paszowe pszeniczne i żytnie smakują mu i służą. Nie ma też naturalnych wrogów i chorób, które mogłyby zagrozić hodowli.

Tak karmione mączniki z 1,6 kg paszy przyrastają o 1 kg. To bardzo dobry wynik.

– Co prawda kurczaki i ryby mogą efektywniej wykorzystywać paszę, ale nad ich karmieniem tysiące naukowców pracują od dziesiątków lat. Tymczasem technologie żywienia owadów są dopiero w powijakach. Dlatego uważam, że osiągnięcie jeszcze lepszej wydajności jest realne – podkreśla prof. Krzyżaniak.

CZARNY ŻOŁNIERZ Z KORTOWSKIEGO LABORATORIUM

Co jeszcze oprócz 1 kg masy z 1,6 kg paszy udało się kortowskim naukowcom osiągnąć?

– Napisaliśmy kilka prac naukowych, w wyniku których moja doktorantka Anna Bordiean uzyskała stopień naukowy doktora i przeszliśmy do kolejnego etapu badań. Teraz sprawdzamy, jaki wpływ na rozwój mącznika ma pasza ze słomy pszenicznej poddanej hydrolizie enzymatycznej. Słomy mamy wiele, ale w stanie „surowym” mącznik jej nie trawi. Po hydrolizie enzymatycznej powstaje w niej cukier, a ten jest przez niego przyswajany i chętniej jedzony – wyjaśnia prof. Krzyżaniak. Drugim efektem zajmowania się owadami gospodarskimi jest utworzenie, w tym roku,

laboratorium hodowli muchy czarny żołnierz, która jest uważana za najbardziej wydajny i opłacalny gatunek owadów przeznaczonych na cele paszowe. W tym momencie zespół prof. Krzyżaniaka uczy się, jak postępować z tym gatunkiem i stworzyć mu jak najlepsze warunki rozwoju.

OWADZI BIZNES

Trzecim efektem zajmowania się mącznikiem jest też opracowanie technologii hodowli i żywienia tego owada w dużej skali. Prof. Krzyżaniak sprawdza to w swoim start-upie, który dwa lata temu założył wraz z dwójką kuzynów. To czwarty efekt, gdyż „wciągnął się” w hodowlę owadów i widzi w niej duży potencjał.

– Owady już jemy. Spożywa je połowa Azji, Afryki, Ameryki Południowej, ale dla Europejczyków to nowość. Na świecie jest około 2 tys. jadalnych gatunków owadów. Politycy straszą nas, że będziemy zmuszeni jeść robale, ale to nie będzie tak, że nie będziemy mieć wyboru. Jeśli mięsa zabraknie lub będzie ono drogie, to owady mogą być alternatywą dla białka zwierzęcego. Na świecie będzie nas coraz więcej. Szacuje się, że do 2050 r. zapotrzebowanie na żywność wzrośnie o 30–60 proc. Trzeba będzie gdzieś to jedzenie wytworzyć. Tymczasem 70 proc. gruntów ornych jest obecnie przeznaczonych na paszę dla zwierząt. I dlatego będziemy musieli zmniejszać tradycyjną produkcję zwierzęcą, szczególnie tę, która wykorzystuje dużo pasz, ale jednocześnie zwiększać produkcję żywności. Owady zajmują mało miejsca, nie powodują efektu cieplarnianego, mogą się żywić produktami ubocznymi, są tanie w hodowli, więc wydają się rozwiązaniem optymalnym – uważa prof. Krzyżaniak.

Skoro start-up prof. Krzyżaniaka produkuje owady nie w celach naukowych, lecz komercyjnych – to jak idzie ten biznes?

– Jesteśmy w stanie wyprodukować rocznie kilkanaście ton larw mącznika, bo to one są produktem na sprzedaż. Stale zajmują się nimi dwie osoby, ale nie każda co dzień. Odbiorcami są hurtownie zoologiczne, drobni hodowcy ptaków ozdobnych, płazów i gadów. Stosują mącznika w formie żywej lub suszonej. Dlaczego „drobni hodowcy”? Bo wielu chce kupować dziesiątki ton, a tyle nie jesteśmy w stanie wytworzyć. Dodatkowo już rozpoczęliśmy produkcję mokrej karmy pełnoporcjowej i rozwijamy produkcję karmy uzupełniającej dla psów z dodatkiem mącznika młynarka. Smakują prawie wszystkim psom, na których je testowaliśmy – wyjaśnia prof. Krzyżaniak.

Badania naukowców z UWM nad wykorzystywaniem owadów w celach żywieniowych przyniosły i piąty efekt. Pracownicy Uniwersytetu wspólnie z innymi osobami zainteresowanymi hodowlą owadów założyli 10 października br. Polskie Stowarzyszenie Hodowców i Przetwórców Owadów POHOPO. Jego prezesem został prof. Tadeusz Bakuła z Wydziału Medycyny Weterynaryjnej, który zapoczątkował w Polsce zainteresowanie owadami na cele paszowe.

BATON ZE ŚWIERSCZA

– Białko owadzie można wykorzystywać na różne sposoby. Może być spożywane w postaci pełnotłustej, odtłuszczonej i bez chityny. Chityna w opracowaniach krytykujących



entomofagię (praktykę jedzenia owadów – przyp. red.) była określana jako związek toksyczny, ale tak naprawdę tylko w bardzo dużych ilościach może wywołać rozstrój żołądka – tłumaczy dr Remigiusz Gałęcki, adiunkt badawczy w Katedrze Prewencji Weterynaryjnej i Higieny Pasz na Wydziale Medycyny Weterynaryjnej, kierownik projektu „Opracowanie karmy na bazie białka owadziego dla zwierząt towarzyszących z dietozależnymi enteropatiami”.

Obecnie na świecie je się różne formy rozwojowe owadów, w tym dorosłe osobniki (np. świerszcza domowego) lub larwy (np. mącznika młynarka). Mogą być podawane jako danie, przekąski (batony) lub dodatki do pieczywa czy makaronów.

Można też konsumować produkty spożywcze z dodatkiem mąki wytworzonej z suszonych i zmielonych owadów, np. cipsy, makarony, pieczywo, ciastka.

Z owadów uzyskuje się także olej – jako pożywienie i jako dodatek smakowy do żywności dla ludzi i zwierząt oraz – jako składnik maści weterynaryjnych wspomagających gojenie się ran i przeciw zapaleniom atopowym skóry. Chityna owadzia jest wykorzystywana w przemyśle farmaceutycznym, odchody (frass) to z kolei cenny nawóz.

Między białkiem owadziim a tym pozyskanym od konwencjonalnych zwierząt gospodarskich nie ma dużej różnicy. Ta, która jest, przemawia na jego korzyść, bo przypomina ono pełnowartościowe białko z mięsa łososi i stanowi doskonałe źródło nienasyconych kwasów tłuszczowych z rodziny omega-3.

Za białkiem owadziim przemawiają jeszcze inne względy. Owady łatwiej hodować, bo są małe i ich hodowla wymaga

Dr Remigiusz Gałęcki:

„Produkcja białka owadziego w sposób przemysłowy znajduje się w fazie początkowej. Brak jest jeszcze dobrych i tanich technologii ich żywienia. Białko owadzie konkurencją cenową z białkiem zwierzęcym jeszcze przegrywa. Do czasu”.



Fot. J. Pajótk

mniej miejsca, wymagają też mniej wody, mniej paszy, wytwarzają mniej gazów cieplarnianych. Potrzebują jednak wyższych temperatur podczas chowu niż zwierzęta gospodarskie.

– Produkcja białka owadziego w sposób przemysłowy znajduje się w fazie początkowej. Brak jest jeszcze dobrych i tanich technologii ich żywienia. Białko owadzie konkurencją cenową z białkiem zwierzęcym jeszcze przegrywa. Do czasu – zapewnia dr Gałęcki.

CZAS SZEŚCIONOŻNEGO BYDŁA

Aktualnie obserwujemy, że sektor żywienia zwierząt towarzyszących zainteresował się wykorzystaniem jadalnych owadów w diecie psów i kotów. Jest to kolejny kamień milowy w rozwoju hodowli „sześcionożnego bydła”. Oprócz karm dla zwierząt na bazie owadów, już teraz w Internecie dostępne są świerszcze, szarańcza, czy mącznik młynarek, które mogą być ciekawostką kulinarną lub dodatkiem do potraw.

– Jeszcze kilkanaście lat temu sushi było dostępne tylko w eleganckich i drogich restauracjach. Teraz kupuje się je w supermarketach i wcale nie jest takie drogie. Tak samo może być z owadami – sugeruje dr Remigiusz Gałęcki.

Obecnie jednak tylko nieliczne firmy w Europie uzyskały pozwolenie na wdrożenie owadów do żywienia człowieka.

MŁODZI OTWARCI NA NOWOŚCI

Mgr inż. Joanna Browarek, od czerwca absolwentka Wydziału Nauk o Żywności UWM, a od listopada pracownica Instytutu Rozrodu Zwierząt i Badań Żywności PAN w Olsztynie, w latach 2020–23 była przewodniczącą Studenckiego



▼ Od lewej: Aleksandra Purkiewicz, Joanna Browarek

Koła Naukowego Technologów Przetwórstwa Surowców Roślinnych. Koło przeprowadziło badania, na które zdobyło grant w konkursie Forum Uniwersytetów Polskich.

Dzięki projektowi studenci z UWM przeprowadzili badania wśród uczniów szkół średnich. Sprawdzali akceptowalność konsumpcyjną pieczywa i ciastek z dodatkiem białka owadziego. Produkty upiekli sami lub skorzystali z gotowych produktów dostępnych przez strony internetowe.

Dla technologów żywności to, że białko owadzie stanie się pożywieniem przyszłości, to żadna nowość. To przekonanie jednak do świadomości powszechnej dopiero wchodzi. O opinii w tej sprawie poprosili uczniów ze szkół gastronomicznych w Olsztynie i w Warszawie. Dlaczego akurat młodzież z gastronomików została wytypowana do wypełnienia ankiet?

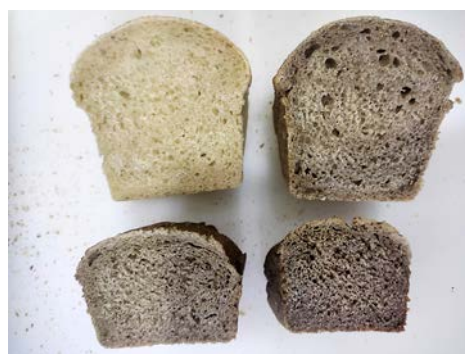
– Dlatego, że uznaliśmy, iż mają oni większą świadomość i są bardziej otwarci na nowości gastronomiczne – wyjaśnia Joanna Browarek. – Pytaliśmy ich między innymi o to, czy jedli świadomie żywność z dodatkiem białka owadziego. 82 proc. odpowiedziało, że nie. Następnie pytaliśmy o to, jak im się kojarzy taka żywność. Większości – negatywnie: z robalami, brudem, mikroorganizmami, wirusami, chorobami.

Jak relacjonuje absolwentka UWM, młodych zniechęca to, że w jedzeniu mogliby znaleźć owadzie czułki, nóżki, odwłoki. Towarzyszy im też obawa przed nieznanym smakiem, świadomość ryzyka chorób oraz... wysokiej ceny.

Niewiele ponad połowa respondentów uważa, że taka żywność się nie przyjmie, trochę mniej widzi taką szansę. Jeśli jednak mieliby jeść coś z dodatkiem białka owadziego, to chipsy, batony owocowe, pieczywo, słodkie przekąski.

Mgr inż. Joanna Browarek:

„Młodzi na nowości żywieniowe są otwarci. Gotowi są też eksperymentować z nowymi produktami i smakami”.



Fot. archiwum prywatne

OWADZIE CHLEBY Z DOMOWEJ PIEKARNI

Joanna Browarek na potrzeby swej pracy magisterskiej przeprowadziła z kolei badanie opinii konsumentów na temat gotowych wypieków – chleba i ciastek z dodatkiem mączki owadziej ze świerszcza domowego. Piekła je sama, dodając 10, 20 i 30 proc mączki. Jednocześnie przygotowała wersje kontrolne tych wypieków – bez mączki owadziej. Uczestnicy jej eksperymentu wiedzieli, co jedzą. Jaka była ich opinia? Najbardziej smakowały im wypieki bez mączki owadziej. Wszystkie chleby „owadzie” jednak zaakceptowali. Ciastka z większą zawartością mączki owadziej nawet zyskiwały wizualnie, były ciemniejsze i według uczniów przypominały ciastka owsiane, które kojarzą się im „zdrowo”.

Wnioski?

– Ludzie są w stanie zaakceptować jedzenie z dodatkiem mączki owadziej. Pod uwagę brali walory smakowe i wizualne chleba i ciastek, a nie to, czy są one czy nie są z mączką owadzią. Wyczuwali w nich obcy posmak, ale nie był on zniechęcający. To badanie potwierdza, że młodzi także na nowości żywieniowe są otwarci. Gotowi są też eksperymentować z nowymi produktami i smakami – podsumowuje mgr inż. Joanna Browarek.

Mamy już pasze dla drobiu, konserwy dla psów, chleby i ciastka z mączki owadziej. Owadzia rewolucja dzieje się właśnie na naszych oczach.

Lech Kryszalowicz



Fot. J. Pajgok

Mgr inż. Joanna Gajewska

pracuje jako asystent badawczy w Katedrze Mikrobiologii Żywności, Technologii i Chemii Mięsa na Wydziale Nauki o Żywności. Jest kierownikiem projektu pt. „Odpowiedź na warunki stresowe u *Staphylococcus aureus*: wpływ na enterotoksyczność i metycylinooporność w warunkach stresu istotnego dla rzemieślniczej produkcji sera” realizowanego dzięki dofinansowaniu z NCN.

Jak chronić **ser** przed gronkowcem?

Sery domowe z krowiego, niepasteryzowanego mleka od czasu pandemii robią prawdziwą karierę i są wytwarzane przez wiele osób. Ale uwaga: lubią je nie tylko ludzie. Gronkowiec złocisty – także. Mgr inż. Joanna Gajewska, doktorantka z Wydziału Nauki o Żywności bada, jak chronić ser przed tą bakterią.

Niech nikogo nie zmyli sympatyczna nazwa biorąca się od złocistych gron, których kształt mają kolonie tej bakterii. Gronkowiec złocisty jest szeroko rozpowszechniony: występuje w powietrzu, wodzie, glebie, na ludzkiej skórze i w żywności. Gdy jest go do 105 w 1 g, czyli zgodnie z kryterium higieny, to nic się nie dzieje. Jesteśmy do jego obecności przyzwyczajeni. Ale gdy tylko te bakterie znajdą dogodne warunki, mnożą się na potęgę.

Spożycie żywności zawierającej enterotoksyny wytwarzane przez niektóre szczepy gronkowca złocistego może

doprowadzić do zatruc pokarmowych i wtedy mamy poważny kłopot: bóle brzucha, wymioty, biegunki. Im organizm człowieka bardziej osłabiony, tym choruje mocniej. Objawy zatrucia enterotoksynami gronkowcowymi pojawiają się w ciągu 2–6 h, ustępują od 24 do 48 godzin. Do zatruc dosyć często dochodzi m.in. latem, w czasie upałów.

Zagrodowe sery robi się z krowiego, niepasteryzowanego mleka. Zalecana dla bakterii serowych temperatura to do 37 st. C. Komórki gronkowca niszczy temperatura dopiero powyżej 63,7 st. C.

– Gronkowiec złocisty jest dobrze zbadany pod względem klinicznym, ale pod względem higieny żywności – nie. Postanowiłam zatem zająć się tym aspektem – wyjaśnia mgr inż. Joanna Gajewska z Wydziału Nauki o Żywności, która z tą bakterią „zna się” od swej pracy inżynierskiej, a więc już 7 lat. Jej badania, na które dostała grant z programu Preludium Narodowego Centrum Nauki, dotyczą odpowiedzi gronkowca złocistego, czyli *Staphylococcus aureus* na warunki stresowe w rzemieślniczej produkcji sera.

Co jest stresem dla gronkowca?

– Warunki inne niż te, w których przebywał do tej pory – uzupełnia doktorantka. – Przygotowałam cztery typowe rodzaje stresu, odpowiadające domowej produkcji serów. Pierwszy to zmiana kwasowości z 4,5 pH do 9,6 pH. Taka zmiana odbywa się w procesie przekształcania się mleka w ser. Drugi stres to zmiana temperatury do 37 st. C. wymaganej dla ścinania się białka w mleku. Trzeci stres to zmiana zasolenia do 7 proc., a czwarty to obecność środków dezynfekujących.

Joanna Gajewska do swych badań użyła szczepów *Staphylococcus aureus* z serów od wytwórców z woj. warmińsko-mazurskiego i podlaskiego. Jakie wyniki uzyskała?

– Bakterii gronkowca przy pH 4, czyli w środowisku kwaśnym, przeżywało ok. 75 proc., w środowisku zasadowym 9,6 pH – aż 90 proc., czyli zmniejszanie się kwasowości środowiska sprzyja tej bakterii. Wysoki wskaźnik przeżywalności w różnych warunkach środowiskowych potwierdza, że *Staphylococcus* może łatwo zanieczyszczać żywność i w niej rosnąć – relacjonuje.

Przy typowym dla produktów mleczarskich siedmiopromilowym zasoleniu przeżywa 90 proc. gronkowców. Na gronkowca za słabe są też środki chemiczne w stężeniach sub-inhibicyjnych (nieodpowiednich). Ich zastosowanie przeżywało 80–90 proc. badanych szczepów.

Jakie wnioski płyną z tych badań?

– W rzemieślniczych warunkach, nie pasteryzując mleka, nie jesteśmy w stanie niczym zahamować wzrostu gronkowca. W domu też możemy je pasteryzować, ale wtedy sery już nie będą takie smaczne. Dlatego w rzemieślniczej produkcji serów niesłychanie ważna jest higiena produkcji na każdym etapie, „od pola do stołu”. Jeśli nie będzie zachowana, to gronkowiec sobie poradzi i gdy tylko pojawią się dogodne warunki, czyli ciepło i czas, nam zaszkodzi.

Joanna Gajewska badania nad gronkowcem w serach zagrodowych już kończy. Podsumowała je w naukowych czasopiśmie (np. „International Dairy Journal”) i teraz zastanawia się, jak tę wiedzę upublicznić. Poza tym wraz z Naukowym Kołem Mikrobiologii Żywności „Kocuria” prowadzi już kolejne badania. Nad czym? Nad określeniem możliwości zastosowania postbiotyków jako dodatku do produkcji serów zagrodowych w celu poprawy ich bezpieczeństwa mikrobiologicznego. Postbiotyki to związki uwalniane ze składników żywności lub składników mikroorganizmów, które podawane w odpowiednich ilościach przynoszą korzyści organizmowi gospodarza.

Lech Kryształowicz



Fot. MEIN

Nauka dla mleczarstwa

UWM będzie prowadził badania naukowe wspierające sektor mleczarski w zakresie innowacyjnej i bezpiecznej produkcji, przy zachowaniu dobrych praktyk na rzecz ochrony środowiska.

Projekt „Nauka dla przetwórstwa rolno-spożywczego” będzie realizowany w latach 2023–2027. List intencyjny w tej sprawie podpisano 5 października. W sieci badawczej poza UWM znalazły się także: Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie, Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu, Uniwersytet Rolniczy im. Hugona Kołłątaja w Krakowie, Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu i Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.

– Sześć uczelni stworzyło sieć, która przygotowała koncepcję pozwalającą na wypracowanie innowacji w przemyśle mleczarskim i promocję produktów mleczarskich oraz podniesienie konkurencyjności firm na rynku międzynarodowym. Każda z uczelni ma swój projekt do wykonania – mówił prof. Jerzy Przyborowski w rozmowie z Radiem UWM FM.

Na realizację zadania Uniwersytet Warmińsko-Mazurski otrzyma 16,12 mln zł.

Działania naukowe dotyczą trzech obszarów. Pierwszy z nich polegać ma na opracowaniu panelu nowatorskich badań do analizy surowca i wyrobu mleczarskiego w kierunku poprawy jego bezpieczeństwa, jakości, walorów prozdrowotnych. Drugi obszar badań to innowacyjne rozwiązania wspierające działania prośrodowiskowe polskich zakładów mleczarskich. Trzecim z głównych zadań jest popularyzowanie spożycia wyrobów mleczarskich oraz opracowanie innowacyjnego modelu upowszechniania nowej wiedzy o tych produktach w aspekcie ich właściwości prozdrowotnych.

Ministerstwo Edukacji i Nauki przeznaczyło na ten projekt 100 mln zł.

red.



Cenne odpady

Odpad to pojęcie, które w branży spożywczej traci rację bytu. **Dr hab. inż. Joanna Klepacka, prof. UWM**, kierowniczka Katedry Towaroznawstwa i Badań Żywności na Wydziale Nauki o Żywności przewartościowała właśnie kolejny taki produkt – łuskę gryczaną.

Prof. Joanna Klepacka zajmuje się m.in. gryką i przetworami z niej powstałymi. Jakiś czas temu badała wpływ sposobu wytwarzania kaszy gryczanej na jej wartość odżywczą.

Ziarna gryki, zanim się z nich zrobi kaszę, trzeba wyprażyć i wyłuskać. Efektem tego procesu są kasza i łuska. Do niedawna łuski używano głównie do wypełniania materacy lub poduszek. Nie wykorzystywano jej zupełnie w celach żywieniowych.

– Tymczasem 80–85 proc. składu łuski to błonnik, 7 proc. przeciwutleniacze i 3–4 proc. związki mineralne. Zawiera też ona pewne ilości witamin, zwłaszcza z grupy B. Z ludzkiego punktu widzenia ten odpad to bardzo cenny surowiec. Błonnik działa bardzo dobrze na perystaltykę jelit. Ułatwia wypróżnianie się, a zatem – usuwanie z jelit wszelkich szkodliwych substancji, toksyn, bakterii chorobotwórczych itp. Błonnik obniża we krwi zawartość cukru, cholesterolu, metali ciężkich i jednocześnie daje uczucie sytości. Zawiera przeciwutleniacze, a zwłaszcza związki fenolowe, które chronią nasz

organizm przed szkodliwymi czynnikami środowiskowymi. To między innymi te właściwości łuski zdecydowały o jej wykorzystaniu w materacach. Związki fenolowe likwidują pleśń i pasożyty, które żyją w łózkach, karmiąc się ludzkim potem i ciepłem – tłumaczy prof. Klepacka.

Niewykorzystywanie tak cennego surowca nie dawało prof. Klepackiej spokoju. Sposobów na to, by nie marnować łuski, szukała także mgr inż. Violetta Mietlicka, właścicielka Młyna Niedźwiady, z którego naukowczynie z UWM pozyskiwała łuskaną grykę do swych badań. Po wielu próbach właścicielka młyna opracowała technologię mielenia łuski na proszek i wprowadziła ją do handlu. Zdobyła nawet na swój produkt patent Urzędu Patentowego RP. Proszek z łuski nadal wykazywał wszystkie cenne właściwości łuski nieprzetworzonej. Niestety, nie znalazł uznania w oczach klientów. Powód?

– Pomimo bardzo cennego składu – ludzie nie wiedzieli, co z nim robić – wyjaśnia prof. Klepacka.

Naukowczynie rozpoczęła więc kolejne badania nad wpływem proszku z łuski gryczanej na właściwości sensoryczne pieczywa i ciastek. Dlaczego tych produktów? Bo łuskę do tych produktów łatwo dodać, chociaż łatwo też przedawkować. Dorosły człowiek potrzebuje ok. 20 g błonnika dziennie. Chleb i ciasta są często spożywane. Zadała więc sobie pytanie: ile proszku można dodać, aby nie przedawkować i nie zmienić właściwości sensorycznych chleba i ciastek. Cierpliwe badania dowiodły, że proszek ten może stanowić nawet 10 proc. dodatku do masy pieczywa, w zależności od jego rodzaju. Taka ilość sprawia, że jest niewyczuwalny. Nie ma to jednak większego znaczenia, bo proszek ma smak gryczany, a więc raczej przyjemny. Czuć go trochę pod zębami, ale to go nie dyskredytuje w opinii konsumentów. W niektórych rodzajach pieczywa dodatek proszku z łuski gryczanej wręcz poprawia smak, a chleby z białej mąki z jego dodatkiem „udają” razowe. Proszek gryczany nie zawiera glutenu, więc może być także spożywany przez chorych na celiakię. Nie jest drogi, więc nie ma wpływu na cenę pieczywa.

Kiedy zatem zobaczymy w piekarniach chleb z dodatkiem proszku z łuski gryczanej?

– Sprawa nie jest taka prosta. Wprowadzić nowy produkt spożywczy na rynek nie jest łatwo. To wymaga wielu przygotowań – przypomina prof. Klepacka. – Teraz badam wpływ obróbki termicznej na smak i właściwości fizykochemiczne różnego rodzaju pieczywa z jego dodatkiem. Rozszerzamy także badania na inne produkty spożywcze, np. jogurty, sery twarogowe, herbatę (w tym coraz bardziej popularną kombuchę) i oleje z dodatkiem łuski gryczanej. Spodziewamy się, że wzbogacone o przeciwutleniacze z naturalnego proszku, mogą okazać się trwalsze niż bez niego. Dodatkowo wraz z prof. Małgorzatą Ziębą z Uniwersytetu Radomskiego i prof. Mileną Ruszkowską z Uniwersytetu Morskiego w Gdyni testujemy wykorzystanie łuski do kosmetyków.

Łuska gryczana – kiedyś odpad, na naszych oczach za sprawą naukowców m.in. z UWM staje się cennym surowcem.

Lech Kryszalowicz



Czy będziemy jeść **żołędzie**?

Żołędzie są przysmakiem jeleni, dzików i saren. Ich jesienny wysyp to dla zwierząt czas uczty. Czy żołędzie staną się także pożywieniem ludzi? To bada m.in. **mgr inż. Emilia Szablowska**, doktorantka z Wydziału Nauki o Żywności.

Zołędzie jako ludzkie pożywienie na ogół kojarzą się z biedą i wojną. To wtedy ludzie dodawali mąkę żołędziową do chlebowej i pili kawę z żołędzi. Ale żołędzie nie powinny się kojarzyć z biedą, tylko ze zdrowiem.

Dojrzałe żołędzie są surowcem bezglutenowym i zawierają skrobię oporną i dużą ilość błonnika, które doskonale wpływają na pracę ludzkiego przewodu pokarmowego. Mają również spore ilości witamin z grupy B, w szczególności B6 oraz kwasu foliowego (B9). Są bogate w magnez i potas, a także w silne przeciwutleniacze, które chronią jelito grube przed rakiem. Niestety są niesmaczne, bo zawierają gorzkie związki taninowe.

Ale jest na to rada. Trzeba je obrać z łupin i kilka razy umyć w ługu lub w wodzie. Tak przygotowane można dalej przerabiać. Na co? Na przykład na mąkę, której Emilia Szablowska z Katedry Przetwórstwa i Chemii Surowców Roślinnych użyła do swoich badań. Sprawdzała w ten sposób wpływ, jaki mąka żołędziowa ma na wartości odżywcze i cechy fizyczne wypieków ciastkarskich i chleba.

– Przy zawartości do 30 proc. mąki żołędziowej między chlebem i ciastkami z mąką żołędziową i bez niej nie ma różnicy. Dopiero powyżej 30 proc. konsumenci wyczuwają jej dodatek. W ciastkach akceptowalny dodatek mąki żołędziowej wynosi 70 proc., ale literatura wskazuje, że biszkopty można upiec nawet z samej mąki żołędziowej – wyjaśnia badaczka.

Im większa zawartość mąki żołędziowej, tym produkty stają się bardziej gorzkie, ale nie w stopniu odpychającym. Jednym to pasuje, innym nie. Smak chleba i ciastek można jednak poprawiać różnymi dodatkami. Wszystkie wypieki zaproponowane przez Emilię Szablowską zyskały akceptację konsumentów biorących udział w ocenie. Ciastka wypadły w tym teście lepiej niż chleby, a niektóre słodkie wypieki dostały za wygląd oceny nawet wyższe niż te bez mąki żołędziowej.

– Wniosek jest taki, że wypieki z dodatkiem mąki żołędziowej mogą być powszechnie spożywane, a dla ludzi nietolerujących gluten – wręcz wskazane. Można je spożywać jako uzupełnienie asortymentu, który już jest na rynku, lub nawet jako żywność o właściwościach prozdrowotnych, poprawiającą wybrane parametry życiowe – zaznacza młoda naukowczyni.

Niestety mąka żołędziowa ma jeden poważny minus: jest droga. Dopóki to się nie zmieni, dziki, sarny i jelenie nie będą miały w ludziach konkurencji i żołędziami będą mogły opychać się do woli.

„Wpływ mąki z żołędzi na wartość odżywczą oraz właściwości fizyczne wyrobów piekarskich i ciastkarskich” to temat pracy doktorskiej mgr inż. Emilii Szablowskiej, której broni 28 listopada.

Lech Kryszalowicz



Sałatka z trawnika

O wykorzystaniu w kuchni roślin z ogródka i trawnika opowiada dr Grzegorz Fiedorowicz – biolog, botanik i mykolog zatrudniony w Katedrze Botaniki i Ochrony Przyrody na Wydziale Biologii i Biotechnologii.

Rozmawiała: Anna Wysocka

Zainteresował mnie wpis na profilu facebookowym Wydziału Biologii i Biotechnologii o pana audycji dla Radia Kuropatwa o sałatce z... trawnika.

Tak, zdarzyło mi się opowiadać o roślinach rosnących na trawniku, które można wykorzystać w dzikiej kuchni. Obecnie jest duże zapotrzebowanie na popularyzację nauki. Podczas wykładów dla Uniwersytetów Trzeciego Wieku, które prowadzę od lat, opowiadam np. o niebezpiecznych roślinach, które mamy w ogrodzie. Nie wszystko, co rośnie w ogrodzie i jest ładne, jest dla nas bezpieczne. Wszyscy wiedzą, że barszczu Sosnowskiego nie można dotknąć, bo nas poparzy, ale liście pasternaka też mogą powodować poparzenia. Jeśli mamy małe dzieci, lepiej jest też nie sadzić wawrzynka wilczełyko. On ładnie wygląda, pięknie pachnie, ale dziecko jego czerwone owoce może pomylić z owocami porzeczki czerwonej. Kilka owoców może być dawką śmiertelną. Ważne, by być świadomym, co mamy w ogrodzie, co warto sadzić, a czego nie.

Z jakich roślin ogrodowych możemy bezpiecznie korzystać?

Niektóre rośliny mają właściwości lecznicze, chociażby pysznogłówka (*Monarda sp.*). To piękna roślina ozdobna, ale także aromatyczna. Z suszonych lub świeżych liści pysznogłówki można zrobić herbatę uspokajającą. Większość roślin, które uprawiamy, w tym gatunki ozdobne czy też dziko rosnące chwasty, należą do roślin jadalnych. Na przykład wiosenne kwiatostany brzozy czy leszczyny to bogate źródło witamin i minerałów, możemy wykorzystać je jak kiełki do sałatek. Trzeba tylko uważać, jeśli ktoś jest na brzozę uczulony. Doskonałą rośliną leczniczą jest również mniszek lekarski, np. jako syrop z kwiatów na chore gardło lub napar z korzenia na problemy trawienne. Jego korzeń możemy ugotować i spożyć jak warzywo. Żółtlica drobnokwiatowa, czyli dość uciążliwy chwast z białym, drobnym kwiatostanem, jest rośliną, którą można przygotować i usmażyć jak szpinak. Podagrycznik, czyli kolejny

Tak zwane chwasty to są w większości rośliny, które były wykorzystywane w kuchni jeszcze nie tak dawno, bo np. w okresie II wojny światowej i po niej, gdy brakowało jedzenia. To były warzywa głodu.

chwast, również jest jadalny. Niektórzy mówią, że zamiast z nim walczyć, lepiej go zjeść. Podagrycznik jest stosowany m.in. na podagrę, czyli stany zapalne w stawach. Roślinę możemy wykorzystać na różne sposoby – zrobić napar, ususzyć kłaczka, zmielić i dodać do mąki albo udusić z masłem jak szpinak. Można też dodać do innych potraw. Kiszone ogonki liściowe podagrycznika smakują podobno rewelacyjnie. Kolejna prozdrowotna roślina jadalna to pokrzywa, którą można przygotować jak szpinak na maselku ze śmietaną lub zrobić prozdrowotny, wzmacniający sok. Babka lancetowata i babka zwyczajna to rośliny lecznicze, ale również jadalne – liście możemy sparzyć i dodać do zupy albo usmażyć w cieście naleśnikowym. W cieście naleśnikowym można zresztą usmażyć praktycznie wszystko: np. liście podagrycznika, pokrzywy, berberysu, komosy, kwiaty bzu czarnego, róży, lawendy lub pąki liliowca. Zanim coś w ogrodzie nieproszonego wyrwiemy, warto sprawdzić, co to jest i jak to można wykorzystać.

Nawet chwasty mogą nam się przydać w kuchni...

Tak. Jadalnych roślin jest o wiele więcej. Komosa biała, czyli potocznie lebinda to doskonałe warzywo, które możemy dodać do surówek i zup. Niektórzy po edukacyjnych spacerach po dzikich łąkach czy trawnikach mówią, że już wiedzą, dlaczego nie warto kosić trawników. Tak zwane chwasty to są w większości rośliny, które były wykorzystywane w kuchni jeszcze nie tak dawno, bo np. w okresie II wojny światowej i po niej, gdy brakowało jedzenia. To były warzywa głodu. Teraz jest moda na powrót do natury i życie w zgodzie z nią. To też powrót do roślin leczniczych, przypraw, aromatycznych ziół i „dzikiej” kuchni.

Jakie części odpadowe rośliny raczej wyrzucamy, a możemy zjadać?

Obecnie bardzo często kupujemy już czyste, umyte i oczyszczone warzywa. Mając jednak dostęp do warzyw prosto z „gruntu”, możemy wykorzystać je w całości. Przykładowo w przypadku rzodkiewki nie tylko jemy część zgrubiałą, ale również możemy użyć świeżych liści do przygotowania doskonałego pesto. Podobnie możemy wykorzystać świeże liście selera czy pietruszki do przygotowania własnych przypraw (suszone, mrożone lub konserwowane solą). Ostatnio widziałem, jak jedna klientka w warzywniaku poprosiła o odcięcie zielonych liści pora. Przecież te liście można wykorzystać jako przyprawę. Doskonale nadają się

do przygotowania wszelkich wywarów. Czemu je marnować? Tak samo głąb od kapusty. Pod względem botanicznym jest to zmodyfikowany pęd pełniący funkcję magazynującą. Jest to w zasadzie najcenniejsza część główki kapusty. Z dzieciństwa pamiętam, jak w domu przy kiszeniu kapusty zawsze wyjadałem odrzucane głąby. Obierki z jabłek również można wykorzystać choćby do przygotowania domowego octu jabłkowego. Takim odpadem, który możemy wykorzystać, są również pestki malin po wyciśnięciu soku. Oplukane, wysuszone i zmielone można z powodzeniem wykorzystać do sporządzenia domowego peelingu do twarzy. Podobnie można zrobić z fusami od kawy.

Czy są jeszcze jakieś rośliny, które warto dodać do diety? Które z nich możemy jeść także jesienią i zimą?

Jesień i zima to okres, kiedy w przyrodzie następuje zatrzymanie wegetacji. Świeżych, zielonych roślin praktycznie nie spotykamy. Wyjątkiem może być tu gwiazdnica pospolita (*Stellaria media*), która w obecnych warunkach rośnie niemal przez cały rok. Jej zielone, jadalne pędy mogą być wykorzystane do przygotowania surówek czy zup. Obecnie można też z powodzeniem przygotować sobie aromatyczną herbatkę ze świeżych igieł sosny (*Pinus sylvestris*) lub świerku (*Picea abies*). Igiły sosny można też wykorzystać do przygotowania aromatycznego cukru lub soli sosnowej. Jesień to okres, kiedy możemy korzystać z wszelkiego rodzaju korzeni – to tam na zimę rośliny zgromadziły substancje zapasowe. Można wykopać obecnie korzenie mniszka lekarskiego (*Taraxacum officinale*) – są doskonałe po ugotowaniu. Podobnie korzenie dzikiej marchwi zwyczajnej (*Daucus carota*) – idealnie wzbogacają one aromat gotowanej jesienią zupy. Podziemne bulwy słonecznika bulwiastego (*Helianthus tuberosus*) czyli topinambur, powinien na stałe zagościć na stołach osób mających problem z cukrzycą, gdyż w swoim składzie zawiera inulinę.

Jesień to również pora zbioru owoców, w tym roślin dzikich np. róży, jarzębiny czy berberysu. Owoce te możemy przerobić na soki czy powidła.

Zimą swoją dietę możemy wzbogacić o pąki liściowe drzew. Szczególnie smaczne są pąki lipy. Można je z powodzeniem jeść na surowo. Pamiętajmy jednak, że z tych pąków na wiosnę wyrosną liście, dlatego nie ogołacajmy całych gałęzi. Najlepiej jest pozyskiwać pąki z drzew przeznaczonych do wycinki lub oberwanych czy obciętych gałęzi.



Fot. J. Paiglak

Dr Grzegorz Fiedorowicz

jest z wykształcenia nauczycielem i popularyzatorem wiedzy przyrodniczej. Związany z Instytutem Zielaństwa Polskiego i Terapii Naturalnych. Prowadzi wykłady i zajęcia terenowe z zakresu mykologii i botaniki.



Nowe warunki, nowe uprawy

Rozwój nauki i zmiany klimatyczne, w tym ocieplenie klimatu, sprawiają, że w województwie warmińsko-mazurskim z coraz większym powodzeniem można uprawiać rzadko spotykane dotychczas gatunki roślin – mówi **prof. dr hab. inż. Mariusz Jerzy Stolarski**, kierownik Katedry Genetyki, Hodowli Roślin i Inżynierii Biosurowców na Wydziale Rolnictwa i Leśnictwa UWM.

Ocieplający się klimat jest zjawiskiem negatywnym, niosącym ze sobą wiele niebezpiecznych dla naszej planety skutków. Towarzyszą temu jednak nowe możliwości – między innymi uprawy roślin, które do tej pory nie poradziłyby sobie np. w północno-wschodniej Polsce. Główną przyczyną jest wydłużający się z powodu wyższych średnich temperatur okres wegetacji oraz mniejsza liczba dni z bardzo niskimi temperaturami i pokrywą śnieżną.

– Jednym z najbardziej sztanarowych przykładów jest kukurydza, którą jeszcze kilkanaście lat temu uprawiano na naszych terenach sporadycznie, a jeśli już, to głównie w celu produkcji kiszonki. Obecnie uprawia się ją również na ziarno. Warto podkreślić, że jest to możliwe nie tylko dzięki ocieplaniu się klimatu, ale także postępującej hodowli, tj. poszukiwaniu nowych odmian, które odnajdują się w nowych warunkach klimatycznych – wyjaśnia prof. Mariusz Stolarski.

Na Wydziale Rolnictwa i Leśnictwa UWM prowadzone są badania nad nowymi roślinami na Warmii i Mazurach. Naukowcy wraz z doktorantami i studentami uprawiają w warunkach polowych między innymi soję czy soczewicę, które obok kukurydzy są kolejnymi przykładami roślin jeszcze niedawno bardzo rzadko spotykanymi w naszym regionie. Ponadto uprawia się inne, mniej znane powszechnie gatunki, które wykorzystywane są w celach przemysłowych lub energetycznych.

– Chodzi tutaj głównie o wieloletnie trawy o typie fotosyntezy C₄, jak na przykład miskanty (m.in. miskant cukrowy czy miskant olbrzymi). To są gatunki traw, które pochodzą z cieplejszych stref klimatycznych, przede wszystkim z Azji, i naturalnie nigdy w naszym środowisku nie występowały. Gdy ponad dwadzieścia lat temu rozpoczęliśmy doświadczenia z miskantem, bardzo często zdarzało się tak, że w pierwszym roku po wysadzeniu, gdy trafiła się mroźna zima z małą ilością pokrywy śnieżnej, rośliny nam wymarzały, a szczególnie wrażliwy był miskant olbrzymi – mówi prof. Stolarski.

Drugą kwestią, która stanowi pokłosie zmian klimatycznych, jest potrzeba poszukiwania nowych odmian i modyfikowania technologii uprawy roślin, które w Polsce są doskonale znane – m.in. zboża czy rzepak. Coraz częściej, szczególnie w dużych gospodarstwach, stosuje się np. bezorkowe systemy uprawy. Ponadto poszukuje się takich odmian, które poradzą sobie chociażby z dłuższym okresem wegetacji, ale także z nierównomiernie rozłożonymi opadami oraz okresowymi suszami glebowymi.

Marta Wiśniewska

EnFoodLife: nauka poprawia jakość życia

UWM przeznaczył 27 mln zł na modernizację laboratoriów i pracowni naukowych. Pozwala to Uniwersytetowi jeszcze bardziej włączyć się w rozwój regionu.

Tak wielka kwota to efekt istnienia konsorcjum EnFoodLife, czyli Centrum Badań Środowiska i Innowacyjnych Technologii Żywności dla Jakości Życia. Powstało ono w odpowiedzi na wzrastającą konkurencję między jednostkami badawczymi w transferze wiedzy i technologii oraz z myślą o inteligentnych specjalizacjach regionu. Dla Warmii i Mazur tymi specjalizacjami są: ekonomia wody, żywność wysokiej jakości, drewno i meblarstwo oraz zdrowe życie. UWM podjął się badań w obszarze ekologii, przetwórstwa żywności oraz zdrowia i jakości życia. Na ich realizację na mocy umowy z marszałkiem województwa otrzymał z RPO Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014–2020 prawie 20 mln zł. Wkład własny uczelni do tego przedsięwzięcia wyniósł dodatkowo 7,3 mln zł.

Wśród inwestycji (których koszt wyniósł 4,5 mln zł) najważniejszymi były przebudowa pomieszczeń na potrzeby Laboratorium Przyrodniczych Uwarunkowań Produkcji i Oceny Surowców Roślinnych (Wydział Rolnictwa i Leśnictwa) oraz instalacja agregatu prądotwórczego zapewniającego awaryjne zasilanie urządzeń laboratoryjnych na Wydziale Medycyny Weterynaryjnej.

Pozostałą kwotę przeznaczono na zakup sprzętu. Lista aparatury badawczej służącej do prowadzenia innowacyjnych badań liczy ponad 70 pozycji.

– To bardzo nowoczesne urządzenia, na kupno których w innych warunkach nie moglibyśmy sobie pozwolić – mówi prof. Katarzyna Glińska-Lewczuk z Wydziału Rolnictwa i Leśnictwa, kierowniczka projektu konsorcjum naukowego EnFoodLife. – Dzięki temu wyposażeniu możemy prowadzić badania na bardzo wysokim poziomie. Wiele z nich będzie dotyczyć inteligentnych specjalności naszego regionu,

którymi już teraz się zajmujemy. Priorytetowym celem konsorcjum było bowiem utworzenie naukowych podstaw pozwalających modernizować kluczowe działy gospodarki i specjalizować się w nich.

EnFoodLife to największe konsorcjum naukowe w Polsce. Tworzy je 17 uczestników z sześciu województw. UWM jest jego koordynatorem. Zadania wynikające z uczestnictwa w konsorcjum UWM zakończy w listopadzie bieżącego roku. Zaangażowało się w nie sześć wydziałów.

lek

NA WMW dzięki projektowi trafiło 19 sprzętów (m.in. ultracienieniowy chromatograf cieczowy ze spektrometrem mas typu potrójny kwadrupol oraz system wysokociśnieniowego zamrażania próbek do TEM), a na WRiL – 12 (w tym laserowy spektrometr składu izotopowego wody do badań środowiskowych oraz spektrometr emisyjny ze wzbudzeniem plazmowym).

Automatyczny aparat do oznaczania azotu i analizator bliskiej podczerwieni NIRS do pasz i surowców paszowych to dwa z 10 nabytków, które kupił Wydział Bioinżynierii Zwierząt.

Wydziałowi Nauki o Żywności w wykazie aparatury przybyło dzięki EnFoodLife 13 pozycji, wśród nich re-laksometr magnetycznego rezonansu jądrowego 0.25T.

Wydział Biologii i Biotechnologii kupił 12 nowych elementów wyposażenia, w tym spektrometr mas i mikroskop.

Na Wydział Geoinżynierii trafiła wirówka przepływowa i automatyczny tester potencjału wytwórczego metanu.



Fot. J. Pajdak

Prof. dr hab. Małgorzata Darewicz, kierownik projektu:
„Wartością dodaną tego projektu jest to, że umocniła się pozycja UWM, nastąpiło upowszechnienie wiedzy na temat tego, co robimy”.

Nasza **R**egionalna Inicjatywa **D**oskonałości

„Innowacyjna żywność wysokiej jakości dla zdrowia społeczeństwa i zrównoważonego rozwoju – zintegrowany program rozwoju badań naukowych i innowacji w zakresie nauk rolniczych i weterynaryjnych” to projekt finansowany z programu Regionalna Inicjatywa Doskonałości (RID). Jego realizacja właśnie dobiega końca.

Symbolicznym podsumowaniem pięcioletniego (2019–2023) projektu była konferencja, w której uczestniczyło prawie 200 osób. Kampus UWM stał się więc w dniach 7–8 września przestrzenią międzynarodowych rozmów, wymiany poglądów i naukowych inspiracji.

Projekt poświęcony badaniom nad żywnością obejmował wsparcie rozwoju pięciu dyscyplin naukowych: rolnictwa i ogrodnictwa, technologii żywności i żywienia, weterynarii, zootechniki i rybactwa, inżynierii środowiska, górnictwa i energetyki. Ministerstwo Edukacji i Nauki przeznaczyło na to 12 milionów złotych.

– Środki, które pozyskaliśmy na realizację tego projektu, pozwoliły podnieść jakość prowadzonych badań naukowych. Mogliśmy publikować w dobrych czasopiśmiech z otwartym dostępem i upowszechnić to, co robimy na UWM – mówił

„Wiadomościom Uniwersyteckim” prof. Jerzy Jaroszewski, prorektor UWM ds. nauki. – Wiele osób dzięki temu programowi wyjechało za granicę i zacieśniłiśmy współpracę międzynarodową. W efekcie mamy dzisiaj na Uniwersytecie ok. 20 osób z zagranicy. Nauka ma wymiar globalny i bez współpracy międzynarodowej nie ma rozwoju. Możemy korzystać z doświadczeń osób, które pracują za granicą, łączyć to, co potrafimy robić bardzo dobrze. Dzięki temu powstają wspólne publikacje, a to się przekłada na naszą lepszą rozpoznawalność w różnych rankingach.

Kierownikiem projektu RID na UWM jest prof. dr hab. Małgorzata Darewicz, dziekan Wydziału Nauki o Żywności.

– Wartością dodaną tego projektu jest to, że rzeczywiście umocniła się pozycja Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego, nastąpiło upowszechnienie wiedzy na temat

tego, co robimy. Nawiązaliśmy i podtrzymaliśmy kontakty z otoczeniem społeczno-gospodarczym. Wyniki badań mogły przełożyć się też na jakość dydaktyki. Mamy ponad 600 publikacji, ponad 300 różnych uczestnictw w konferencjach zagranicznych, ponad 100 osób wyjechało na kursy i szkolenia oraz doskonało swoje umiejętności. Mamy bardzo zaawansowane aparaty i narzędzia, do obsługi których szkoliliśmy pracowników. Dzięki tej aparaturze naukowcy otrzymywali dobre wyniki i publikowali w topowych czasopismach – zaznaczyła prof. Małgorzata Darewicz. Pani dziekan wskazywała także na korzyści, które z RID czerpał zarządzany przez nią Wydział Nauki o Żywności – począwszy od większej liczby publikacji, tak cennych w kontekście ewaluacji dyscyplin, aż po rozwój kompetencji pracowników.

– W mojej macierzystej Katedrze Biochemii Żywności kupiliśmy spektrometr masowy. Po szkoleniach w Manchesterze dwóch młodych pracowników wie na temat tego aparatu więcej niż ja, od strony technicznej są specjalistami – mówiła prof. Darewicz. Jak zaznaczyła, przełożyło się to na nawiązanie współpracy z kolejną mleczarnią zainteresowaną wsparciem naukowców z UWM.

Zdaniem prof. Darewicz, zysków tego projektu jest wiele: – Jestem pewna, że dalej będą się pojawiać, bo w którymś momencie zaczynamy odcinać kupony od tego, co już zrealizowaliśmy i jeszcze do końca roku będziemy realizować. Projekt się od strony naukowej nie kończy. Dofinansowaliśmy drobny sprzęt laboratoryjny oraz odczynniki i naukowcy jeszcze przez dwa lata będą realizowali badania.

Gośćmi konferencji byli naukowcy z ośrodków akademickich z Polski oraz z Turcji, Finlandii, Hiszpanii, Słowacji, Chorwacji, Czech, Litwy, Portugalii, Gruzji, Brazylii, Węgier, Holandii i USA.

Pierwszego dnia konferencji odbywały się wykłady gości z zagranicy. Zostały również przyznane nagrody Rady Naukowej Projektu RID naukowcom, którzy byli najbardziej zaangażowani w realizację projektu. Drugiego dnia konferencji odbyły się sesje panelowe oraz posterowe.

Anna Wysocka

Patronat: Minister Edukacji i Nauki, Marszałek Województwa Warmińsko-Mazurskiego, Rektor Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego.

Projekt finansowany w ramach programu Ministra Edukacji i Nauki pod nazwą „Regionalna Inicjatywa Doskonałości” w latach 2019–2023, nr projektu 010/RID/2018/19, kwota finansowania 12.000.000 złotych.



Anna Smoczyńska

dyrektor Centrum Badań i Projektów

Dzięki projektowi finansowanemu z programu RID pięć dyscyplin naukowych z naszego Uniwersytetu otrzymało duże wsparcie finansowe. Jego łączna kwota to 12 mln zł. Jako Centrum Badań i Projektów odpowiadaliśmy za przygotowanie organizacyjne i logistyczne projektu oraz koordynację jego realizacji.

Po pięciu latach przygotowujemy się do finalizacji i podsumowania projektu. Już teraz możemy powiedzieć, że wskaźniki, które zostały zaplanowane, zostały też osiągnięte.

Celem programu RID jest umocnienie znaczenia działalności uczelni w grupach dyscyplin naukowych lub artystycznych. Wspiera on uczelnie w prowadzeniu badań naukowych i wzmacnianiu ich rozpoznawalności w skali krajowej i międzynarodowej. W programie pod uwagę brana jest także specyfika regionalna oraz potrzeba kształcenia wykwalifikowanych kadr.

Na początek grudnia Ministerstwo Edukacji i Nauki zapowiedziało rozstrzygnięcie II edycji programu. Uniwersytet Warmińsko-Mazurski złożył tym razem dwa wnioski.

Pierwszy z nich ponownie związany jest z badaniami nad żywnością i ma tytuł „Wspólne zdrowie ludzi i zwierząt: od zrównoważonej produkcji żywności po nowatorskie terapie”. Wnioskowaliśmy w nim o około 24,7 mln zł. Realizowany miałby być przez przedstawicieli kilku dyscyplin: weterynarii, technologii żywności i żywienia, rolnictwa i ogrodnictwa, zootechniki i rybactwa oraz nauk medycznych.

Drugi ze złożonych przez naszą uczelnię wniosków to „Innowacyjne przedsiębiorstwa, skuteczne prawo, odpowiedzialne społeczeństwo w rozwoju regionu”. Ubiegamy się za jego sprawą o ponad 16 mln zł wsparcia na badania w dyscyplinach: ekonomia i finanse, nauki o polityce i administracji, nauki o zarządzaniu i jakości, nauki prawne.

Mamy nadzieję, że wyniki konkursu będą dla nas korzystne i po raz kolejny Uniwersytet zdobędzie szansę na rozwój badań naukowych.



**UNIWERSYTET
WARMIŃSKO-MAZURSKI
W OLSZTYNIE**



**Ministerstwo
Edukacji i Nauki**



prof. dr hab. Wiesław Sobotka,
kierownik RID w dyscyplinie zoo-
technika i rybactwo

Środki z projektu RID przeznaczone zostały m.in. na wyposażenie laboratoriów analitycznych na Wydziale Bioinżynierii Zwierząt w specjalistyczne odczynniki chemiczne, materiały oraz drobny sprzęt. Przyczyniło się to do podniesienia jakości i rozszerzenia badań obejmujących m.in.: genetyczne i genomowe metody doskonalenia zwierząt użytkowych uwzględniające zasady produkcji bezpiecznej żywności oraz zachowanie bioróżnorodności. Prowadziliśmy też badania dotyczące analizy statusu antyoksydacyjnego plemników poddanych różnym procedurom biotechnologicznym oraz tkanek układu rozrodczego pochodzących od różnych gatunków zwierząt. Sprawdzaliśmy także wpływ czynników przed- i poubojowych na jakość mięsa oraz badaliśmy rodzaj i poziom wpływu przetworzonego białka owadziego na wskaźniki rozwoju przewodu pokarmowego kurcząt brojlerów. Prace naukowców dotyczyły też m.in. metod i biotechniki chowu i hodowli ryb oraz przetwarzania i unieszkodliwiania odpadów akwakultury w aspekcie zrównoważonego środowiska. Wyniki badań zostały wykorzystane w publikacjach naukowych. Z projektu RID dofinansowano np. 86 z 371 artykułów, które ukazały się w czasopismach z listy A MEiN.

Efektom projektu jest też nawiązanie współpracy międzynarodowej poprzez wyjazdy pracowników na misje i staże naukowe m.in. do USA, Niemiec, Litwy i Hiszpanii. Jej rezultatem są wspólne artykuły naukowe oraz przyjazdy gości zagranicznych na konsultacje naukowe na nasz Wydział.

Dzięki projektowi rozszerzyliśmy współpracę z otoczeniem społeczno-gospodarczym. Z Regionalnym Związkiem Hodowców Owiec i Kóz w Malborku, Polskim Towarzystwem Rybackim oraz Warmińsko-Mazurskim Regionalnym Związkiem Hodowców Owiec i Kóz w Olsztynie zorganizowaliśmy dwie konferencje naukowe. Towarzyszyły im warsztaty dotyczące oceny i promocji wyrobów żywnościowych z gospodarstw regionu oraz produkcji pasz ekstrudowanych dla ryb. Prowadziliśmy też seminaria i wykłady dla praktyków oraz warsztaty praktyczno-edukacyjne dla uczniów. Z firmami CEDROB, Agro czy Emiwo przygotowaliśmy z kolei seminaria dla studentów.



dr hab. inż. Renata Tandyrak,
kierownik RID w dyscyplinie
inżynieria środowiska,
górnictwo i energetyka

Nasza dyscyplina z programu RID otrzymała ponad 1,3 mln zł. To pozwoliło m.in. na zakup drobnego sprzętu i aparatury laboratoryjnej oraz odczynników. Zostały one wykorzystane np. do badań dotyczących zanieczyszczeń mikrobiologicznych wód powierzchniowych. Prowadzili je pracownicy Instytutu Inżynierii Środowiska z Wydziału Geoinżynierii i Wydziału Rolnictwa i Leśnictwa. Wyniki opisali w 136 pracach naukowych opublikowanych w otwartym dostępie, z czego z RID opłacono 61 publikacji. Badania wykorzystano też w czterech pracach doktorskich i jednej habilitacyjnej.

Dzięki RID mogliśmy zatrudnić dwoje pracowników naukowo-technicznych, a trzy osoby pojechały na trzy-miesięczne staże naukowe na uniwersytety w Niderlandach i w Czechach. Projekt umożliwił też kilkunastu osobom kilkudniowe wyjazdy naukowe na uczelnie w USA, Gruzji i na Litwie oraz do delty Dunaju w Rumunii. Pozwoliły one na podjęcie lub kontynuację współpracy naukowej i dydaktycznej. Przedstawiciele dyscypliny wzięli też udział w 48 konferencjach naukowych finansowanych z RID. Na UWM z wizytą studyjną byli z kolei dr Heikki Mäkinen z Fundacji na rzecz Jeziora Vesijärvi w Finlandii i prof. Miquel Luring z Uniwersytetu Wageningen. To zapoczątkowało współpracę z jego katedrą. Wiadomo już, że wizyta naszych przedstawicieli w Tbilisi też zaowocuje współpracą.

Dzięki projektowi skorzystała współpraca z otoczeniem. Katedra Ochrony Wód i Mikrobiologii Środowiskowej zorganizowała seminarium na temat ochrony jezior: Isąg, Łęguty i Sarąg wraz z rzeką Pasłęką. Była też konferencja pt. „Błaski i cienie rekultywacji wód w praktyce”. Zrealizowaliśmy również wyjazdowe seminarium, we współpracy z Urzędem Miasta i Gminy w Wolsztynie oraz Stowarzyszeniem Miłośników Jeziora Świętego i Winnicy kończące projekt rekultywacji Jeziora Świętego. Seminarium zorganizowane przez Katedrę Gospodarki Wodnej i Klimatologii dotyczyło z kolei nowoczesnych systemów fotowoltaicznych. We wszystkich wydarzeniach wzięli udział przedsiębiorcy, aktywiści, władze lokalne i mieszkańcy.



prof. dr hab. Bogdan Lewczuk,
kierownik RID w dyscyplinie
weterynaria

Projekt RID pozwolił na realizację najważniejszego przedsięwzięcia – „inwestycję” w człowieka. Projekt umożliwił 13 pracownikom odbycie trzymiesięcznych staży naukowych. Wiele osób uczestniczyło w stażach krótkoterminowych czy w misjach badawczych. Szczególnie istotna była możliwość udziału w szkoleniach i warsztatach organizowanych przez renomowane ośrodki zagraniczne, a poświęconych np. najnowszym, unikalnym metodom diagnostycznym i terapeutycznym. Szkolenia zawodowe z zakresu wiedzy i umiejętności klinicznych są w dyscyplinie weterynaria bardzo ważne, bo przekładają się na prowadzenie badań naukowych, na jakość dydaktyki i na świadczone usługi lekarsko-weterynaryjne, czyli na to, co robimy dla otoczenia społeczno-gospodarczego. Ponadto, podczas pięciu lat realizacji projektu odnotowaliśmy ponad 150 wyjazdów na zagraniczne konferencje naukowe, a do tej liczby należy doliczyć jeszcze około 40 udziałów w konferencjach i seminariach organizowanych online.

Możliwość „inwestowania” w kadrę zbiegła się w czasie w rozwoju warsztatu badawczego naszego Wydziału Medycyny Weterynaryjnej w ramach projektów „Innowacyjność technologii żywności wysokiej jakości” i „EnFoodLife” współfinansowanych ze środków UE, dzięki czemu nasze wielokierunkowe działania były wzajemnie kompatybilne. Poza doskonaleniem umiejętności kadry, projekt RID pozwolił nam rozszerzyć współpracę międzynarodową poprzez zapraszanie specjalistów z zagranicy na konsultacje naukowe, oraz zapewnił finansowanie publikacji naukowych. Wszystkie te działania przyczyniły się to do rozwoju Wydziału. W efekcie w ostatniej ocenie ewaluacji dyscyplin naukowych weterynaria ponownie otrzymała kategorię A. Uzyskaliśmy również przedłużenie akredytacji Europejskiego Stowarzyszenia Jednostek Prowadzących Kształcenie na Kierunku Weterynaria z bardzo dobrą oceną. Wzrosła też nasza pozycja w międzynarodowych rankingach uczelni wyższych. Szkolenie pracowników i współpraca międzynarodowa wpływają bezpośrednio na jakość dydaktyki i atrakcyjność Wydziału wśród kandydatów na studia.



prof. dr hab. Anna Iwaniak,
kierownik RID w dyscyplinie
technologia żywności i żywienia

W momencie uzyskania finansowania z projektu RID, Wydział Nauki o Żywności już był znakomicie wyposażony w sprzęt przeznaczony do wysokospecjalistycznych badań, m.in. żywieniowych aspektów prewencji, występowania i leczenia przewlekłych chorób niezakaźnych, przyczyniających się do zrozumienia zmian funkcjonalnych zachodzących u osób zagrożonych np. rakiem jelita grubego oraz wykorzystania ich do identyfikacji markerów nowotworowych. Na Wydziale prowadzono też badania w zakresie optymalizacji składu żywności pod kątem wpływu na zdrowie konsumentów, a także opracowano strategię badań obejmujących zastosowanie metod *in vitro* oraz *in silico* do analizy właściwości prozdrowotnych białek żywności oraz ich hydrolizatów. Projekt umożliwił doposażenie pracowni i rozwijanie kompetencji metodycznych pracowników, np. dzięki szkoleniu poświęconemu analizie związków metodami spektroskopowymi zorganizowanym przez Kratos Analytical Ltd, Manchester (Wielka Brytania), które poprzedził zakup aparatury do identyfikacji m.in. peptydów pochodzących z białek żywności.

Dzięki projektowi możliwe były wyjazdy pracowników na tzw. misje lub staże naukowe m.in. na uniwersytety w USA czy we Włoszech. Prowadzono tam badania na temat identyfikacji związków żywności istotnych w profilaktyce chorób układu krwionośnego, neurodegeneracyjnych, cukrzycy typu 2. Efektem tych działań są wspólnie opublikowane artykuły.

Dzięki projektowi współorganizowaliśmy z przedstawicielami podmiotów społeczno-gospodarczych m.in. konferencję INNODAIRY czy Festiwal Serów.

Zaczynają się też pojawiać efekty współpracy. Na WNoŻ funkcjonuje np. baza danych peptydów bioaktywnych BIOPEP-UWM, którą naukowcy na całym świecie stosują jako narzędzie prognostyczne służące do analizy białek będących źródłem peptydów działających korzystnie na organizm. Podejmujemy starania, by tę bazę zastosować do opracowania nowej technologii wytworzenia żywności o właściwościach funkcjonalnych i biologicznych w jednym ze znanych przedsięwzięć.



prof. dr hab. Agnieszka Pszczółkowska,
kierownik RID w dyscyplinie
rolnictwo i ogrodnictwo

Tematyka badań w dyscyplinie rolnictwo i ogrodnictwo dotyczy m.in. przyrodniczych i ekonomicznych uwarunkowań prozdrowotnej produkcji roślin rolniczych i ogrodniczych; produkcji i wykorzystania roślinnych surowców energetycznych oraz ochrony środowiska. Naszym celem było wzmocnienie pozycji dyscypliny, rozpoznawalności na arenie międzynarodowej oraz współpraca z wiodącymi instytucjami i organizacjami naukowymi na świecie, jak również z podmiotami gospodarczymi, organami samorządowymi i państwowymi.

Dzięki projektowi RID mieliśmy możliwość opublikowania wielu oryginalnych wyników badań w międzynarodowych wysoko punktowanych czasopismach, co przyczyniło się do wzrostu cytowań i rozpoznawalności naszych naukowców. Środki z projektu pozwoliły nam opublikować ponad 150 artykułów naukowych, głównie w formule „otwartego dostępu”. Siedem publikacji dofinansowanych z projektu RID zakończyło się trzema doktoratami.

Wiele osób skorzystało z dofinansowania na wyjazdy zagraniczne: staże, konsultacje naukowe oraz konferencje międzynarodowe. Przyczyniło się to do nawiązania i poszerzenia współpracy międzynarodowej z zagranicznymi ośrodkami w Belgii, Austrii, Czechach, Francji. Mieliśmy możliwość goszczenia także badaczy z Austrii, Litwy i Ukrainy, którzy udzielili konsultacji naukowych naszym pracownikom. Nawiązaliśmy współpracę z wieloma podmiotami gospodarczymi. W ramach współpracy z firmą TIMAC Polska i Zakładem Produkcyjno-Doświadczalnym Bałcyny zorganizowaliśmy Dni Pola dla rolników w Bałcynach. Wyniki badań prezentowaliśmy też podczas Warmińsko-Mazurskich Dni Pola organizowanych przez Warmińsko-Mazurski Ośrodek Doradztwa Rolniczego.

Każdego roku pracownicy za najlepsze badania byli nagradzani. Ostatnio taką nagrodę otrzymał zespół w składzie: prof. Mariusz Stolarski, dr hab. Michał Krzyżaniak, prof. UWM, dr Ewelina Olba-Zięty, dr inż. Kazimierz Warmiński za badania nad produkcją, jakością i wielokierunkowym wykorzystaniem biomasy roślin przemysłowych oraz za ocenę efektywności energetycznej, ekonomicznej i środowiskowej łańcuchów logistycznych.

Nagrody RID za 2022 r.

dla wyróżniających się zespołów za badania naukowe i prace rozwojowe mające istotny wpływ na rozwój dyscypliny objętej projektem.

WYDZIAŁ GEOINŻYNIERII

za badania dotyczące inżynierii środowiska oraz technologii bioenergetycznych w sektorze przemysłu spożywczego i akwakultury:

- ▲ prof. dr hab. Marcin Dębowski,
- ▲ prof. dr hab. Marcin Zieliński,

WYDZIAŁ ROLNICTWA I LEŚNICTWA

za badania nad produkcją, jakością i wielokierunkowym wykorzystaniem biomasy roślin przemysłowych oraz za ocenę efektywności energetycznej, ekonomicznej i środowiskowej łańcuchów logistycznych:

- ▲ prof. dr hab. Mariusz Stolarski,
- ▲ dr hab. inż. Michał Krzyżaniak, prof. UWM,
- ▲ dr Ewelina Olba-Zięty,
- ▲ dr inż. Kazimierz Warmiński,

WYDZIAŁ MEDYCYNY WETERYNARYJNEJ

za badania dotyczące oceny narażenia ludzi i zwierząt na związki endokrynnie czynne zanieczyszczające środowisko naturalne oraz ich wpływu na obwodowy układ nerwowy:

- ▲ prof. dr hab. Jarosław Całka,
- ▲ prof. dr hab. Sławomir Gonkowski,
- ▲ prof. dr hab. Andrzej Rychlik,
- ▲ dr hab. Michał Bulc, prof. UWM,
- ▲ dr hab. Katarzyna Palus, prof. UWM,
- ▲ dr Krystyna Makowska,

WYDZIAŁ NAUKI O ŻYWNOŚCI

za badania dotyczące optymalizacji składu żywności w aspekcie poprawy zdrowia i jakości życia konsumentów:

- ▲ dr hab. Joanna Klepacka, prof. UWM,
- ▲ dr inż. Marta Czarnowska-Kujawska,

WYDZIAŁ BIOINŻYNIERII ZWIERZĄT

za badania dotyczące zastosowania analiz genomicznych, proteomicznych i fluorescencyjnych do oceny jakości nasienia różnych zwierząt (knura, ogiera, indora, jelnia i psa):

- ▲ prof. dr hab. Leyland Fraser,
- ▲ dr hab. Marzena Mogielnicka-Brzozowska, prof. UWM,
- ▲ dr hab. Anna Dziekońska, prof. UWM,
- ▲ dr Aleksandra Orzolek,
- ▲ prof. dr hab. Władysław Kordan,
- ▲ dr Łukasz Zasiadczyk,
- ▲ dr hab. Rafał Strzeżek, prof. UWM,
- ▲ dr hab. Paweł Wysocki, prof. UWM,
- ▲ prof. dr hab. Krzysztof Kozłowski.



Co-funded by
the European Union



Projekt InnoMeatEdu – Innowacyjne narzędzia cyfrowe stosowane w szkolnictwie wyższym w zakresie nauki o zrównoważonej produkcji mięsa: połączenie przemysłu ze środowiskiem akademickim

W dniach 4–5 września 2023 r. odbyło się w Volos (Agria, Grecja) drugie spotkanie robocze europejskiego projektu InnoMeatEdu (KA220-HED Cooperative Partnerships Erasmus +). Koordynowali je wykonawcy projektu reprezentujący Uniwersytet w Tesalii. W spotkaniu wzięli udział przedstawiciele Uniwersytetu w León (Hiszpania), Uniwersytetu w Parmie (Włochy), Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, Instytutu Politechnicznego w Bragança (Portugalia), firma doradcza 4obs (Grecja) oraz przedstawiciele Centrum Technologii Mięsa (CETECA, Ourense, Hiszpania). Uczestniczący w spotkaniu prof. Sp. Karamanos, prorektor ds. stosunków międzynarodowych, pomocy społecznej i edukacji przez całe życie na Uniwersytecie w Tesalii, podkreślił, że realizacja projektu pozwala na zacieśnienie współpracy między jednostkami z różnych krajów i jest ważnym elementem służącym rozwojowi uniwersytetów oraz programów kształcenia.

Ze względu na niebezpieczne warunki pogodowe panujące w regionie podczas spotkania, partner stowarzyszony projektu Black Pig of Olympus – Fotiadis Farm (<https://farma-fotiadi.gr/en/>) uczestniczył w spotkaniu zdalnie. Także planowaną w trakcie spotkania wizytę na Farmie Elassonas (<https://www.farmaelassonas.gr/en/>) zrealizowano w sposób zdalny. UWM reprezentowały dr hab. inż. Monika Modzelewska-Kapituła, prof. UWM (kierownik projektu na naszym Uniwersytecie) oraz mgr inż. Weronika Zduńczyk (wykonawca projektu).

Podczas międzynarodowego spotkania projektowego podsumowano zakończoną realizację 2. pakietu roboczego. Dotyczył on oceny istniejących programów nauczania w zakresie przedmiotów związanych z nauką o mięsie na uniwersytetach w krajach biorących udział w projekcie oraz opinii pracowników branży mięsnej dotyczącej potrzeb w zakresie edukacji personelu. W oparciu o uzyskane wyniki zespół

projektowy sformułował wnioski dotyczące struktury i treści ujętych w innowacyjnych, cyfrowych materiałach edukacyjnych dla uczniów, nauczycieli i specjalistów sektora mięsnego, które zostaną przygotowane w ramach Pakietu 3. Materiały będą dotyczyły produkcji i przetwarzania mięsa, bezpieczeństwa, jakości i przedsiębiorczości oraz zrównoważonego rozwoju w sektorze mięsnym.

Do zadań zespołu z Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie (dr hab. inż. Monika Modzelewska-Kapituła, prof. UWM, dr inż. Katarzyna Tkacz oraz mgr inż. Weronika Zduńczyk z Katedry Mikrobiologii Żywności, Technologii i Chemii Mięsa na Wydziale Nauki o Żywności) należy opracowanie materiałów dydaktycznych dotyczących produkcji przetworów mięsnych oraz wpływu produkcji mięsa na środowisko naturalne. Będą one nieodpłatnie dostępne w formie masowych otwartych kursów online – MOOC za pośrednictwem interaktywnej platformy dostępnej w kilku językach. Platforma będzie narzędziem rozpowszechniania materiałów edukacyjnych wśród nauczycieli akademickich, studentów i pracowników branży mięsnej.

Podczas spotkania dokonano także walidacji programu Zapewnienia Jakości Projektu, zaktualizowano działania upowszechniające i promocyjne oraz zaplanowano kolejne kroki realizacji projektu.

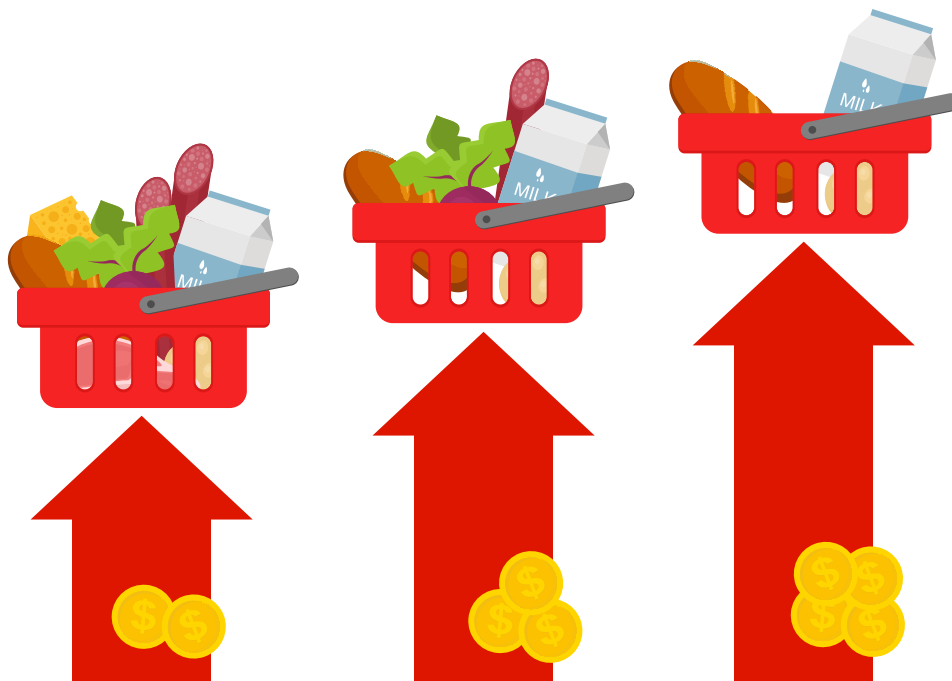
InnoMeatEdu opiera się na współpracy uniwersytetów oraz instytucji naukowych z przedsiębiorstwami i organizacjami związanymi z branżą mięsną (partnerami stowarzyszonymi), których obecnie jest 30. W Polsce to zakłady Goodvalley Polska, Animex Oddział w Iławie i Mielewczyk oraz czasopismo branży mięsnej „Gospodarka Mięsa”. Więcej informacji o projekcie można znaleźć na stronie <https://innomeatedu.com/>.

*Źródło: Katedra Mikrobiologii Żywności,
Technologii i Chemii Mięsa*



UNIVERSITY OF
THESSALY





Żywność nie będzie już tańsza

Żyjemy w czasach, w których powszechnie odczuwamy wzrost cen żywności. Przed nami nowy rok, a wraz z nim widmo kolejnych podwyżek. O tym wszystkim rozmawiamy z prof. Renatą Marks-Bielską z Wydziału Nauk Ekonomicznych.

Rozmawiała: Marta Wiśniewska

Pani profesor, jaka jest obecnie sytuacja, jeśli chodzi o ceny żywności? Nadal rosną, są stabilne czy maleją?

Na kształtowanie się cen żywności wpływa wiele czynników – wewnętrznych i zewnętrznych, łatwiej i trudniej przewidywalnych. Trudno więc jednoznacznie odpowiedzieć na pani pytanie, ponieważ różne grupy produktów spożywczych rządzą się specyficznymi prawami. Z prognoz ekspertów Polskiej Federacji Producentów Żywności wynika, że ceny żywności do końca roku mogą wzrosnąć o około 3–4 proc. Jednym słowem – taniej już było. Jedyne, na co możemy liczyć, to to, że przynajmniej do końca roku może nie być zbyt wiele drożej. Wyjątkiem będzie okres przedświąteczny, który jest dość charakterystyczny, bo niektóre artykuły drożeją, a inne objęte są sprzedażą promocyjną.

Obecnie obowiązuje tzw. ulga VAT-owska, która wpływa na ceny żywności. Proszę powiedzieć, na czym ona polega i co może się zdarzyć, jeśli nowy rząd postanowiłby z niej zrezygnować?

Rzeczywiście, od 1 lutego 2022 roku do końca 2023 roku obowiązuje w Polsce zeroprocentowa stawka VAT na

żywność, która wcześniej objęta była pięcioprocentową stawką podatku. Ekonomiści szacują, że nieprzedłużenie ulgi VAT-owskiej mogłoby oznaczać średni wzrost cen właśnie o te 5 proc. Z opracowania pt. „Nawyki zdrowotne i żywieniowe Polaków w czasach wielkiej inflacji – RAPORT 2023”, wynika, że około 50 proc. Polek i Polaków mieszkających w miastach ograniczyło wydatki na jedzenie z powodu inflacji i wysokich cen.

Czy jeśli nastąpiłby powrót do standardowej stawki podatku VAT, to część podwyżek cen z tego wynikających mogliby wziąć na siebie sami producenci i może także sprzedawcy – tak, aby nie odstraszać swoich klientów?

Ważne jest, jaką część dochodu przeznaczamy na żywność jako produkt podstawowej potrzeby. Im społeczeństwo bogatsze, tym ten udział jest mniejszy na korzyść innego rodzaju dóbr i usług. W Polsce jest to około 17 proc. (128 euro) wszystkich wydatków konsumpcyjnych, co plasuje nas na 22. miejscu na 105 analizowanych krajów. Poniżej 10 proc. wydają m.in. mieszkańcy Stanów Zjednoczonych, Singapuru, Wielkiej Brytanii, Irlandii i Szwajcarii. W przypadku

Szwajcarii jest to jednocześnie najwyższa kwota, która wynosi 325 euro. Na cenę produktu, który kupuje konsument, składa się wiele kwestii. Czasami wydaje nam się, że jeśli drożeje żywność, to rolnicy więcej zarabiają, ale najczęściej tak nie jest. Przykładem mogą być tegoroczne rekordowo niskie ceny mleka w skupie, które nie przełożyły się na ceny mleka i jego przetworów w sklepie. Spowodowane było to między innymi wzrostem kosztów w przetwórnictwie. Do kieszeni rolnika trafia relatywnie niewielka część tego, co płaci konsument. Na resztę składają się chociażby koszty przetwórstwa, przechowywania, dystrybucji, a przede wszystkim – marże sklepowe i w tych ostatnich widziałabym „pole manewru”, tzn. przejęcia części ewentualnego dalszego wzrostu cen żywności. Tym bardziej, że marże w części sieci handlowych są wyższe w Polsce niż w sklepach tych samych sieci w innych krajach europejskich.

Żyjemy w okresie, w którym odczuwamy ogólny wzrost cen żywności. Co ma na to wpływ?

Ceny żywności zależą między innymi od kosztów jej wytworzenia. A na te koszty składają się przede wszystkim: ceny energii, paliw, nawozów, środków ochrony roślin, paszy, ubezpieczenia, koszty pracy itd. W burzliwych czasach, w jakich żyjemy (skutki pandemii COVID-19 i pełnoskalowej agresji Rosji na Ukrainę) obserwujemy przede wszystkim wzrost kosztów paliw i energii, co w bardzo znacznym stopniu zwiększa koszty produkcji.

Kolejna kwestia to sezonowość produkcji rolniczej. Generalnie jesienią ceny polskich warzyw i owoców są niższe niż w okresie zimowym i wiosennym. Wskaźniki sezonowości obrazujące zmiany podaży mleka i żywca rzeźnego dowodzą, że nasilenie skupu mleka przypada na okres od maja do października, zaś żywca – od stycznia do czerwca. O cenach decyduje też na przykład świąteczna tradycja kulinarna.

Musimy też pamiętać, że produkcja rolnicza (szczególnie polowa), jak żadna inna jest zależna od warunków pogodowych w danym sezonie wegetacyjnym. Przykładowo tegoroczna susza przyczyniła się do mniejszych plonów warzyw w Polsce i to nie pozostaje bez wpływu na ich ceny. Na początku sezonu, w odniesieniu do ubiegłego roku, ceny ziemniaków były dwukrotnie wyższe. Poza akcjami promocyjnymi w sieciach handlowych, wysokie ceny się utrzymują. W przypadku warzyw szklarniowych trzeba jeszcze doliczyć podwyższone opłaty za ogrzewanie. Wzrosły również koszty związane z przechowywalnością.

Pieczyno, masło i oleje, a przede wszystkim olej rzepakowy, są podstawowymi i bardzo istotnymi produktami dla niemal każdego gospodarstwa domowego. Co dzieje się obecnie z ich cenami?

Na rynku nie przewiduje się obecnie wzrostu cen zbóż i mąki oraz masła. Ceny części produktów (pieczyno, masło i oleje) pozostaną raczej stabilne, jednak pod warunkiem, że nie będziemy mieli do czynienia z większym wzrostem cen surowców i energii. W ubiegłym roku wpływ na ceny olejów miała głównie agresja Rosji na Ukrainę. Zauważalne były zwłaszcza braki na rynku oleju słonecznikowego, co

natychmiast przyczyniło się również do wzrostu cen najpopularniejszego w Polsce oleju rzepakowego.

Czy wzrost cen żywności jest dostrzegalny także w innych europejskich krajach?

Od stycznia 2020 roku do czerwca 2023 roku ceny żywności w Polsce wzrosły o prawie 39 proc. Spośród państw Unii Europejskiej, wyższe wzrosty odnotowano między innymi na Węgrzech (ponad 68 proc.), na Litwie (ponad 48 proc.) czy w Irlandii (ponad 16 proc.). Wyższe wzrosty cen notuje się przede wszystkim w krajach bałtyckich, w których import paliw kopalnych pochodził w znacznej części z Rosji i Białorusi. Nałożyły się na to również wahania kursów walut. Większa deprecjacja waluty spowodowała wyższe ceny. Przejściowe problemy złotego były odczuwalne w naszych portfelach, ale sytuację z walutą najbardziej odczuli konsumenci węgierscy.

Co zdarzy się w najbliższej przyszłości z cenami żywności?

Na pewno będziemy mieli do czynienia ze wzrostem cen ryb, z karpem na czele, z oczywistych powodów, o których wspominałam wcześniej. Ponadto będziemy musieli zapłacić więcej za warzywa i owoce, ponieważ zwiększyły się koszty przechowywania i dystrybucji. Ze względu na stabilizację kosztów pasz na tym samym poziomie mają szansę pozostać ceny jaj i mięsa. W dłuższej perspektywie ceny te będą zależne od sytuacji geopolitycznej oraz rynku surowców w Polsce i na świecie.

Chciałabym, abyśmy zakończyli jednak naszą rozmowę jakimś pozytywnym akcentem w myśl powiedzenia „nie ma tego złego, co by na dobre nie wyszło”. Da się dostrzec w tym wszystkim jakieś dobre strony?

Mam nadzieję, że wysokie ceny żywności skłonią konsumentów do racjonalnych zakupów i do ograniczenia marnowania jedzenia. Musimy ciągle uczyć się z jednej strony prawidłowego, prozdrowotnego odżywiania, z drugiej zaś racjonalnego zarządzania domowym budżetem. Dostrzegalne są już pierwsze pozytywne symptomy, bowiem z badań wynika, że w okresie pandemii o 12 proc. wzrósł odsetek osób, które starały się nie dopuścić do zmarnowania produktów spożywczych. Bardzo ważne jest to, abyśmy każdego dnia dokładali wszelkich starań, aby ograniczać marnowanie żywności. Wpłynie to pozytywnie nie tylko na nasze zdrowie i portfele, ale także na społeczeństwo, gospodarkę i środowisko.



Fot. J. Pałk

Prof. Renata Marks-Bielska

pracuje w Katedrze Polityki Gospodarczej UWM. Jej zainteresowania naukowo-badawcze koncentrują się na problematyce polityki gospodarczej i społecznej. W 2023 roku znalazła się w „Złotej dziesiątce” plebiscytu „Kobieta sukcesu Warmii i Mazur”.

Trzymajmy jedzenie z dala od plastiku



Mikroplastik przenika do pożywienia między innymi przez podgrzewanie posiłków w plastikowych opakowaniach w kuchence mikrofalowej. Jest on zresztą wszechobecny – znajdziemy go także w wodzie i detergentach. O wpływie mikroplastiku na nasze organizmy opowiada dr inż. Karol Mierzejewski z Wydziału Biologii i Biotechnologii UWM.

Rozmawiała: Anna Wysocka

Realizuje pan projekt dofinansowany przez Narodowe Centrum Nauki w konkursie Opus 24. W maju rozmawialiśmy o tym, że przedmiotem pana badań jest m. in. analiza konsekwencji spożywania mikroplastiku PET, czyli jednego z najczęściej stosowanych tworzyw sztucznych. Czy ma pan już jakieś wyniki?

We wrześniu opublikowaliśmy artykuł dotyczący wpływu mikroplastiku PET na młody organizm. W naszym przypadku użyliśmy modelu świni domowej, ponieważ stanowi on dobry model zwierzęcy odzwierciedlający procesy zachodzące w organizmie człowieka. Badaliśmy wpływ mikroplastiku PET na młode organizmy, ze względu na to, że niemowlęta i dzieci są często narażone na kontakt z mikroplastikiem, czy to poprzez zabawki, smoczki czy żywność przechowywaną w plastikowych opakowaniach. Dodatkowo, młode organizmy są bardziej podatne na różne toksyczne substancje. W naszych badaniach wykazaliśmy, że spożywanie mikroplastiku może wpływać na rozwój

chorób cywilizacyjnych, takich jak insulinooporność, otyłość, cukrzyca czy różne problemy związane z układem krążenia, np. kardiomiopatię, a nawet nowotwory. Wyniki badań sugerują też, że mikroplastik może wpływać na rozwój nowotworów, na przykład trzustki oraz okrężnicy. Skoncentrowaliśmy się na małych cząsteczkach w organizmie, określanymi jako pęcherzyki zewnątrzkomórkowe. Są to cząsteczki o rozmiarze około 100 nanometrów, przy czym jeden nanometr jest milion razy mniejszy od milimetra. Wykazaliśmy, że te pęcherzyki mogą transportować cząsteczki plastiku. Przenikają one z krwi do praktycznie każdej komórki w organizmie, łącznie z komórkami w mózgu. To odkrycie budzi niepokój. Otrzymaliśmy również wyniki dotyczące wpływu mikroplastiku na wątrobę, okrężnicę, jajniki i część mózgu. Jesteśmy obecnie na etapie ich analizy, ale już zauważamy pewne zmiany. Sprawdzimy, na jaką skalę.

W naszych badaniach wykazaliśmy, że spożywanie mikroplastiku może wpływać na rozwój chorób cywilizacyjnych, takich jak insulinooporność, otyłość, cukrzyca czy różne problemy związane z układem krążenia, np. kardiomiopatię, a nawet nowotwory.

W jaki sposób najczęściej mamy kontakt z mikroplastikiem?

Najczęstszymi źródłami naszego narażenia na kontakt z mikroplastikiem są woda oraz żywność, zwłaszcza gdy przechowywane są w plastikowych opakowaniach. Możemy być też narażeni na kontakt z mikroplastikiem poprzez skórę, podczas używania kosmetyków. W tym kontekście zauważam, że coraz częściej opakowania kosmetyków oznaczane są jako wolne od mikroplastiku. Z tym, że tak jest, nie mogę się do końca zgodzić. Kosmetyki mogą nie zawierać mikroplastiku celowo, na przykład jako składnika peelingu, ale często substancja ta może być uwalniana z opakowań lub być obecna w infrastrukturze produkcyjnej, co może skutkować dostaniem się do samego produktu kosmetycznego.

Co się dzieje, gdy przechowujemy żywność w plastikowych opakowaniach?

Wyniki badań wskazują, że na proces uwalniania mikroplastiku wpływają różne czynniki, w tym temperatura oraz promieniowanie UV. Oznacza to, że mikroplastik będzie uwalniany w większym stopniu, gdy w pojemnikach, które nie są do tego przeznaczone, żywność będzie na przykład podgrzewana w mikrofalówce lub zamrażana. Ważne jest, aby opakowania były używane zgodnie z zaleceniami producenta.

Mechaniczne tarcie, takie jak jedzenie bezpośrednio z pojemnika, zwłaszcza gdy jest to danie gotowe, a my kroimy i pocieramy żywność o pojemnik, skutkuje większym uwalnianiem mikroplastiku. Nawet wielokrotne otwieranie plastikowej butelki z wodą może prowadzić do mikrouszkodzeń i uwalniania mikroplastiku. Jeśli naczynie plastikowe do przechowywania żywności jest na przykład pęknięte, zalecałbym, żeby już go nie używać.

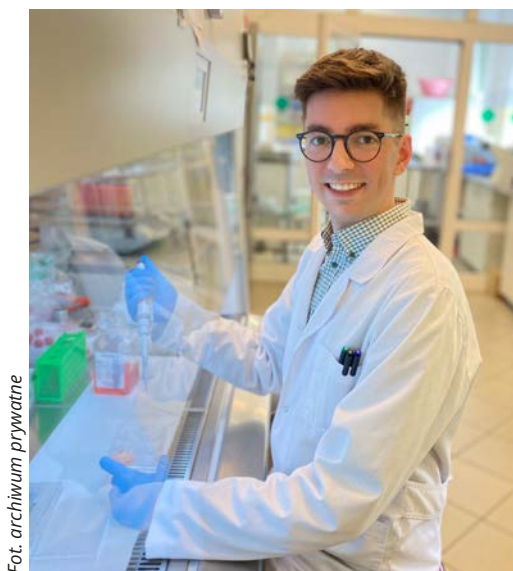
W jakich produktach żywnościowych jest mikroplastiku najwięcej?

Najwięcej mikroplastiku znajduje się w organizmach morskich. Zarówno woda morska, jak i oceaniczna, jest znacząco zanieczyszczona. Duże ilości mikroplastiku zawierają owoce morza, takie jak na przykład małże. Poza środowiskiem wodnym istnieje również znaczny problem zanieczyszczenia gleby. Wpływ na to zjawisko ma niewłaściwe zarządzanie

odpadami, używanie nawozów czy folii rolniczych, co przyczynia się do uwalniania mikroplastiku do gleby, gdzie jest absorbowany przez rośliny. Proces wchłaniania przez rośliny zależy od ich systemu korzeniowego, na przykład jabłonie posiadają bardziej rozbudowany system korzeniowy, co sprawia, że łatwiej absorbują zanieczyszczenia. Mikroplastik w dużych ilościach występuje również w miodzie, soli czy cukrze.

Trudno jest uniknąć spożywania mikroplastiku, skoro zawierają go np. owoce.

Przyjmuje się, że człowiek spożywa około 5 g mikroplastiku tygodniowo, co stanowi znaczną ilość. Możemy ograniczyć to, na co mamy wpływ, czyli na przykład unikać podgrzewania jedzenia w pojemnikach nieprzeznaczonych do tego celu. Lepszym wyborem będzie wyjęcie posiłku z opakowania i podgrzanie na talerzu. Chociaż trudno znaleźć zamiennik dla plastikowych pojemników do zamrażania żywności, warto zwracać uwagę na oznaczenia producenta i wybierać te, które są przeznaczone do użycia w zamrażarkach. Mikroplastik znajduje się wszędzie, na przykład w filtrach do wody, jednak lepszym wyborem jest stosowanie butelek wielokrotnego użytku niż jednorazowych. Jest to zdecydowanie bardziej przyjazne dla środowiska. Uszkodzone butelki i pojemniki nie powinny być używane, nawet jeśli wydają się nadal użyteczne. Mikroplastik obecny jest w pożywieniu, w wodzie, a także w detergentach, którymi myjemy pojemniki. Obecnie prowadzone są badania nad opracowaniem materiałów o mniejszej ścieralności, co może ograniczyć ilość dostarczanego plastiku do organizmu.



Fot. archiwum prywatne

Dr inż. Karol Mierzejewski

pracuje jako asystent w Katedrze Anatomii i Fizjologii Zwierząt UWM. Jego projekt był jednym z trzech pomysłów z UWM zakwalifikowanych do dofinansowania w konkursie Opus 24 Narodowego Centrum Nauki. Prowadzi badania dotyczące wpływu tworzyw sztucznych na organizmy.



Jedzenie bywa problemem

Mówi się, że jedzenie jest najprzyjemniejszą czynnością w życiu, ale zdarza się, że może być też źródłem problemów. O zaburzeniach odżywiania rozmawiamy z dr Małgorzatą Obarą-Gołębiowską z Katedry Psychologii Klinicznej, Rozwoju i Edukacji na Wydziale Nauk Społecznych UWM.

Rozmawiała: Marta Wiśniewska

Czym są zaburzenia odżywiania?

Zaburzenia odżywiania to grupa wielu różnych problemów związanych z żywieniem – między innymi takich chorób jak anoreksja czy bulimia, które większość z nas kojarzy. Obie mają jasno określone kryteria diagnostyczne, ale oprócz nich jest jeszcze wiele innych stosunkowo powszechnych nieswoistych zaburzeń odżywiania, które są źródłem dyskomfortu psychofizycznego u pacjentów. Problemy z kontrolą odżywiania przekładają się na gorsze samopoczucie psychiczne i są później przedmiotem pracy psychologicznej czy terapeutycznej z pacjentem.

Jakie są najczęstsze przyczyny zaburzeń odżywiania?

Istnieje wiele przyczyn zaburzeń odżywiania. Wśród nich wyróżnia się między innymi: podatność genetyczną, biologiczną oraz czynniki psychologiczne, między innymi osobowościowe. Podatność na stres, jak i genetycznie uwarunkowane predyspozycje zaburzeń nastroju mogą przekładać się na większe prawdopodobieństwo rozwoju zaburzeń odżywiania. Ponadto istnieją przyczyny tkwiące w naszym środowisku, tj. czynniki rodzinne związane z różnymi rodzajami patologii, które powodują, że nie są zaspokojone podstawowe potrzeby człowieka, jak np. poczucie bezpieczeństwa.

Przykładem może być sytuacja, w której dziecko czy nastolatek otrzymuje przekaz od rodzica, że jest bezwartościowy. Również krytyka wyglądu towarzysząca człowiekowi od najmłodszych lat zwiększa prawdopodobieństwo rozwoju problemów z odżywianiem się.

Jak ocenia pani świadomość społeczną dotyczącą nawyków żywieniowych? Czy jesteśmy w stanie odróżnić po prostu chwilowo zmniejszony czy zwiększony apetyt od nawyków, które w dalszej konsekwencji mogą prowadzić do zaburzeń?

Myślę, że stosunkowo łatwo jest przeoczyć pierwsze sygnały pojawiających się nieprawidłowości. Często znajdujemy różnego rodzaju usprawiedliwienia i wyjaśnienia swoich zachowań, które faktycznie odbiegają od normy.

Jakie są niepokojące sygnały sugerujące, że powinniśmy poprosić o wsparcie specjalisty?

Niepokojąca sytuacja będzie miała miejsce wtedy, kiedy zauważamy, że jedzenie jest najważniejszym tematem naszego życia. Jeśli inne sfery, np. towarzyska, rodzinna czy zawodowa, schodzą na dalszy plan, i jeśli powoduje w nas to negatywne stany emocjonalne, wówczas można mówić

Okolo 25 proc. populacji europejskiej posiada tzw. gen otyłości FTO, który powoduje m.in., że te osoby później odczuwają sytość.

o tym, że nastąpiła niepokojąca zmiana. Oznacza to, że być może zmierzamy w złym kierunku i w przyszłości może to doprowadzić do pogorszenia naszego zdrowia psychospołecznego. Oczywiście, czasami pacjentowi trudno jest uchwycić taki moment, dlatego niezbędne jest wsparcie zewnętrzne, specjalistyczne. Istnieją różne narzędzia diagnostyczne służące wychwytywaniu pierwszych objawów zaburzeń odżywiania. Przykładem jest syndrom gotowości anorektycznej, czyli kwestionariusz opracowany przez prof. Beatę Ziółkowską.

Tutaj sporą rolę do odegrania mają również najbliżsi, rodzina, przyjaciele. Ale jak o tym powiedzieć, aby takiej osoby nie urazić?

Na pewno potrzebne jest wspierające, serdeczne podejście pozbawione krytyki. Warto pokazać, że można na nas polegać, że jesteśmy gotowi pomóc osobie, która jest aktualnie w trudnej sytuacji życiowej. Krytyka, oskarżanie, podszywanie gotowych i prostych rozwiązań typu „weź się w garść” lub „przestań się objadać” nie jest dobrym pomysłem – może jedynie pogorszyć sytuację.

Żyjemy w czasach, w których tematy dotyczące dobrych nawyków żywieniowych, rozmaitych diet czy zdrowej żywności są popularne. Dużo informacji na ten temat możemy znaleźć np. w Internecie. Czy pani zdaniem jest to dobre?

Oczywiście, dostarczanie rzetelnej i konstruktywnej wiedzy jest bardzo dobre i może wpłynąć na większą świadomość społeczną i zbudować bardziej przyjazny klimat – np. w środowiskach pracowniczych. Kiedyś osoby, które musiały zjeść posiłek w odpowiednich odstępach czasu, były postrzegane dziwnie, co nigdy nie miało miejsca chociażby w przypadku osób palących, które co chwila wychodzą na papierosa. Upowszechnienie wiedzy na temat zdrowego żywienia wpływa na bardziej świadome podejście do osób chorych, otyłych czy wręcz przeciwnie – bardzo wychudzonych. Jednak bardzo ważne jest to, jakie są źródła tej wiedzy – czy rzeczywiście mamy do czynienia ze specjalistami, czy raczej pseudo-specjalistami. Innym negatywnym aspektem może być to, że nadmierna koncentracja na kwestiach żywieniowych może stanowić swego rodzaju wyzwalacz nieprawidłowych zachowań u osób z tego typu predyspozycjami.

Mówi pani o tym, że trochę zmienia się stosunek do osób np. otyłych, ale myślę, że wielu z nas widząc osobę

z dużą nadwagą wciąż myśli o niej jako o osobie, która się objada. Jak postawą powinniśmy się wykazywać, aby nikogo nie krzywdzić?

Myślę, że panuje wiele stereotypów związanych z ludźmi z nadmierną masą ciała. Stygmatyzuje się takie osoby, etykietuje, co negatywnie wpływa na ich kondycję psychiczną. Istnieje wiele badań dotyczących dyskryminacji osób otyłych m. in. w sferach zawodowych. Dotyczy to szczególnie płci żeńskiej, ponieważ atrakcyjność kobiet jest często postrzegana przez pryzmat wyglądu zewnętrznego. Ponadto masa ciała jest łączona z negatywnymi cechami charakteru czy braku samokontroli, co często nie jest prawdą. Około 25 proc. populacji europejskiej posiada tzw. gen otyłości FTO, który powoduje m.in., że te osoby później odczuwają sytość, a więc dłużej muszą jeść, aby się najeść. Ponadto są inne przyczyny medyczne czy biologiczne sprzyjające przyrostowi masy ciała. Do osób otyłych musimy podchodzić tak samo jak do każdego innego człowieka, czyli bez stereotypów, a z empatią i zrozumieniem.

Syndrom gotowości anorektycznej to zespół objawów nasuwających podejrzenie nieprawidłowości w zakresie realizowania potrzeby pokarmowej oraz stosunku do własnego ciała. Dr hab. Beata Ziółkowska, prof. UKW korzysta w swoich badaniach z testu do diagnozowania stosunku do jedzenia, ciała oraz internalizacji norm atrakcyjności. Narzędzie nosi nazwę SGA-12 i zawiera 12 twierdzeń, do których osoba badana ustosunkowuje się przez udzielenie odpowiedzi „TAK” lub „NIE”.

Źródło: B. Ziółkowska, J. Ocalewski, „Syndrom gotowości anorektycznej – o potrzebie wczesnego rozpoznania restrykcji żywieniowych. Wyniki badań pilotażowych”, „Psychiatria Polska” 2021, nr 55.



Osoby, które potrzebują wsparcia, mogą zwracać się do specjalistów Ośrodka Pomocy Psychologicznej i Psychoedukacji „Empatia”:
<http://zagiel.uwm.edu.pl/empatia>



Fot. J. Pałk

Dr Małgorzata Obara-Gołębiowska

jest psychologiem i certyfikowaną psychoterapeutką poznawczo-behawioralną. Napisała książkę „Nadwaga, otyłość i psychologia”.



Fot. M. Kowalski

Jubileusz pełen **kultury i sztuki**

Ćwierćwiecze istnienia UWM to okazja do świętowania i dzielenia się kulturą rozwijaną na naszej uczelni. Agendy Akademickiego Centrum Kultury, Ośrodka Inicjatyw Artystycznych oraz kadry i studentów Wydziału Sztuki czeka intensywny czas.

Program wydarzeń realizowanych w jubileuszowym roku akademickim ustalono już jakiś czas temu. Oczywiście, mogą zdarzyć się małe zmiany, ale warto już teraz odnotować w swoich kalendarzach najbardziej wy-czekiwane inicjatywy.

– To będzie rok spotkań z kulturą wytworzoną przez nasz wydział oraz agendy Akademickiego Centrum Kultury. Będziemy obecni zarówno w Kortowie, jak i w Olsztynie. Nie chcemy zamykać się wyłącznie w obrębie kampusu akademickiego, ale zaprosić także mieszkańców miasta, aby przekonali się, jak wiele Uniwersytet jest mu w stanie zaoferować – mówił prof. Benedykt Błoński, dziekan Wydziału Sztuki UWM w rozmowie z „Wiadomościami Uniwersyteckimi”.

– Obchody dwudziestopięciolecia Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego są dla nas bardzo ważne i cieszymy się, że będziemy brać w nich udział. Łączą się one z naszym piętnastolecie, więc okazja do świętowania jest podwójna – zaznaczył profesor.

Doskonałym wprowadzeniem w atmosferę jubileuszu była prapremiera spektaklu Disney Gala w wykonaniu Teatru Muzycznego UWM i Chóru im. prof. Wiktora Wawrzyczka. Za nami także uroczysta inauguracja roku kulturalnego na UWM oraz pierwsze z wielu zaplanowanych wystaw.

W każdą trzecią niedzielę miesiąca, w różnych miejscach w Olsztynie i w Kortowie, odbędą się koncerty,

podczas których pracownicy Wydziału Sztuki zaprezentują swoją twórczość oraz zespoły czy chóry, które prowadzą – także poza wydziałem.

Obchody jubileuszu zwieńczy koncert, który odbędzie się 3 czerwca w Centrum Konferencyjnym UWM. Na scenie wystąpią wówczas: Teatr Muzyczny UWM, Chór im. prof. Wawrzyczka, Orkiestra Akademicka UWM oraz Zespół Pieśni i Tańca „Kortowo”.

Wraz z końcem rozpoczętego właśnie roku akademickiego zakończy się też dwunastoletnia kadencja prof. Błońskiego jako dziekana Wydziału Sztuki UWM. Poprosiliśmy go więc o spojrzenie z tej dłuższej perspektywy na rozwój kultury i sztuki na UWM.

– Przez te dwanaście lat, podczas których byłem dziekanem, obserwowałem nieustanny rozwój naszych pracowników i studentów. Jestem bardzo usatysfakcjonowany i mam nadzieję, że będzie to kontynuowane także po moim odejściu. Nasze zespoły takie jak: Teatr Muzyczny UWM, Chór im. prof. Wawrzyczka, Orkiestra Akademicka UWM, Studio Wokalne UWM czy Zespół Pieśni i Tańca „Kortowo” podbijają sceny w Polsce i za granicą. Rozwijają się również nasi pracownicy. Przy okazji chciałbym podkreślić, że obecne władze uczelni bardzo wspierają kulturę akademicką i mam nadzieję, że tak samo będzie w przyszłości – dodał profesor Błoński.

mw, red.

PROGRAM WYDARZEŃ TOWARZYSZĄCYCH JUBILEUSZOWI 25-LECIA UWM

Wydarzenie	Termin	Miejsce
25. inauguracja roku akademickiego	02.10.2023, 12:00	Centrum Konferencyjno-Szkoleniowe UWM
Muzyczna podróż w krainę bajek	02.10.2023, 19:00	Centrum Konferencyjno-Szkoleniowe UWM
„Dziesięć” – wystawa prac absolwentów Instytutu Sztuk Pięknych UWM	04.10.2023	Galeria „Stara Kotłownia”
„Dress Show” – pokaz obiektów tekstylnych powstałych w pracowni struktur wizualnych w Instytucie Sztuk Pięknych UWM	20.10.2023	Galeria „Stara Kotłownia”
„Tajpej – Warszawa: podróż przez grafikę” – wystawa	25.10.2023	Galeria „Stara Kotłownia”
Inauguracja roku kulturalnego na Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim	26.10.2023	Centrum Konferencyjno-Szkoleniowe UWM
Wystawa Anny Sadowskiej „Obieg nie całkiem zamknięty”	15.11.2023	Galeria „Stara Kotłownia”
Koncert „Cecyliada”	19.11.2023	Sala Koncertowa Państwowej Szkoły Muzycznej im. F. Chopina w Olsztynie
Wystawa prac laureatów i uczestników międzynarodowego konkursu na plakat związany z 550. rocznicą urodzin Mikołaja Kopernika	06.12.2023	Galeria „Stara Kotłownia”
Kultura pod choinkę – Boże Narodzenie tuż, tuż... Wykonawcy: Chór im. prof. W. Wawrzyczka, Orkiestra Akademicka UWM, Zespół Pieśni i Tańca „Kortowo”, Studio Wokalne UWM, Teatr Kłoszart	17.12.2023	Centrum Konferencyjno-Szkoleniowe UWM
Koncert „Śpiewajmy kolędy...”. Wykonawcy: zespoły muzyczne i chóry Wydziału Sztuki lub prowadzone przez pracowników zatrudnionych na Wydziale Sztuki: CANTORES VARMIENSES, Bel Canto, Pro-Forma, Chór im. prof. W. Wawrzyczka, Simultaneo, Musica In Via, Ars Vocale + Zespół Pieśni i Tańca „Kortowo”	07.01.2024	Katedra św. Jakuba w Olsztynie
Wystawa Władysława Jackiewicza	17.01.2024	Galeria „Stara Kotłownia”
Koncert zespołu wokalnego Pro Forma	18.02.2024	Sale Kopernikowskie Muzeum Warmii i Mazur w Olsztynie
Wystawa prac studentów i absolwentów kierunku architektury przestrzeni kulturowych Akademii Sztuk Pięknych w Gdańsku	21.02.2024	Galeria „Stara Kotłownia”
„Koncert wiosenny...”. Wykonawcy: Chór im. prof. W. Wawrzyczka, Zespół Pieśni i Tańca „Kortowo”, Teatr Kłoszart	17.03.2024	Sala Koncertowa Państwowej Szkoły Muzycznej im. F. Chopina w Olsztynie
New Media Art Department Polish Japanese Academy of Information Technology	27.03.2024	Galeria „Stara Kotłownia”
Wydanie albumu okolicznościowego	wiosna 2024	
Koncert Zespołu Pieśni i Tańca „Kortowo” oraz wystawa „Eko-Klimaty”	21.04.2024	Centrum Konferencyjno-Szkoleniowe UWM
„Jamnik – fotografia z tradycją”	08.05.2024	Galeria „Stara Kotłownia”
Koncert Orkiestry Akademickiej UWM, Studia Wokalnego UWM, Krzysztofa Iwaneczko	19.05.2024	Aula im. A. Wasilewskiej w Olsztynie
63. edycja Kortowiady	od 22.05.2024 do 25.05.2024	Kortowo
Bieg Uniwersytecki o Puchar Rektora	maj/czerwiec 2024	Kortowo
Mecz piłki nożnej o Puchar Rektora (Kadra vs Studenci)	maj/czerwiec 2024	Kortowo
Piknik naukowy prezentujący osiągnięcia Uniwersytetu	czerwiec 2024	Olsztyn
Posiedzenie KRUP, KRPUT i prezydium KRASP	od 03.06.2024 do 05.06.2024	Kortowo
Zakończenie obchodów	03.06.2024	Centrum Konferencyjno-Szkoleniowe UWM



V Studencki Grant Rektora

Osiem projektów zgłoszonych przez koła naukowe działające na Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim otrzyma dofinansowanie na prowadzenie badań oraz rozwijanie swoich naukowych zainteresowań.

O Studencki Grant Rektora mogły wnioskować wszystkie koła naukowe działające na Uniwersytecie Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie. Kwalifikacja projektów odbywała się w następujących dziedzinach: 1. nauki humanistyczne, społeczne, teologiczne i dziedzina sztuki; 2. nauki rolnicze, ścisłe i przyrodnicze; 3. nauki inżynierjno-techniczne; 4. nauki medyczne i nauki o zdrowiu. Uczelnia przekaże na badania ponad 92 tysiące złotych.

– To bardzo ważna i cenna inicjatywa. Konkurs jest skierowany do kół naukowych działających na naszym Uniwersytecie – do dużej grupy młodych ludzi, którzy angażują się w różne inicjatywy naukowe i mają ciekawy pomysł na badania – zaznaczył w rozmowie z Radiem UWM FM prof. Sławomir Przybyliński, prorektor UWM ds. studenckich. – W tym roku projekty złożyło 21 kół naukowych. Eksperti ocenili te wnioski i rekomendowali do finansowania. Swoją opinię wydała również Rada Kół Naukowych. Czyli procedura jest wieloetapowa, żeby bardzo merytorycznie spojrzeć na te wszystkie projekty.

Lista projektów, którym przyznano dofinansowanie w V konkursie Studencki Grant Retora:

1. „Świat w ruchu, czyli (nie)ludzka mobilność. Wokół fenomenu migracji” – Studenckie Koło Sławistyczne;
2. „Budowa EV na bazie klasycznego pojazdu z napędem konwencjonalnym” – Koło Naukowe Inżynierii Eksploatacji Pojazdów i Maszyn;

3. „Występowanie wybranych polimorfizmów w genach związanych z odczuwaniem smaku (Tasr1, Gnat3 i SLC2A4) u studentów i pracowników Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie w kontekście ich preferencji żywieniowych” – Naukowe Koło Biotechnologów;
4. „Ocena zanieczyszczenia baranich osłonek naturalnych pozyskanych z różnych rejonów geograficznych” – Koło Naukowe Higienistów Żywności;
5. „Stan zapalny a rezystyna – czy adipokina może być biomarkerem?” – Koło Naukowe Biologii Medycznej EXON;
6. „Polimorfizm w genie białka wiążącego witaminę D (rs4588) i jego wpływ na poziom białka oraz aktywnej formy witaminy D u pacjentów ze schorzeniami okulistycznymi” – Międzywydziałowe Koło Naukowe Biochemii Medycznej;
7. „Analiza możliwości wykorzystania niskobudżetowych zestawów pomiarowych i smartfonów do oceny jakości oświetlenia i inwentaryzacji przejść dla pieszych” – Międzynarodowe Koło Naukowe Geomatyki i Nawigacji Satelearnej (GeoSiN);
8. „Wykorzystanie owadów jadalnych w projektowaniu innowacyjnych wyrobów kulinarnych” – Koło Naukowe Gastronomii Sztuki Kulinarnej oraz Koło Naukowe Towaroznawczej Oceny Sensorycznej.

red.



Józef Górniewicz, *Photos kai/et image. Światło i obraz. Spory o istotę wyobraźni*, Wyd. Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego, Olsztyn 2023, ss. 226.

[...] Prowadząc czytelnika przez karty książki, jej autor wykorzystuje bogatą różnorodność źródeł wiedzy o wyobraźni jako przedmiocie refleksji, zarówno filozoficznej, jak i psychologicznej, socjologicznej czy wreszcie pedagogicznej. Nie stroni także od refleksji z dziedziny ekonomii czy nauk politycznych. W swojej pracy Józef Górniewicz wykorzystuje efekty dociekań swoich poprzedników, ale w dużej mierze monografia stanowi rezultat jego własnych wieloletnich badań. Co charakterystyczne, autor sam podkreśla, że w momentach krytycznych w procesie poznania problematyki wyobraźni powraca do introspekcji.

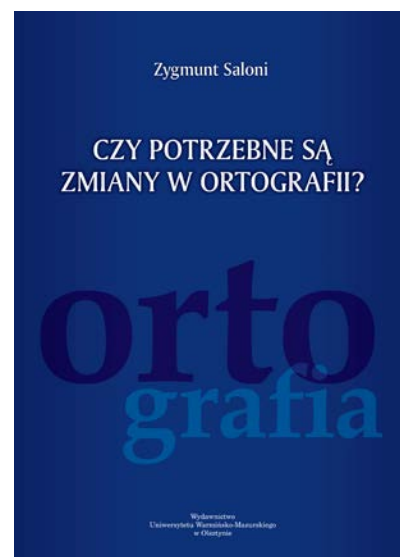
[...] monografia jest dziełem bardzo osobistym, przepełnionym indywidualnym, autorskim – miejscami jakże oryginalnym – oglądem kwestii wyobraźni.

Z recenzji wydawniczej prof. dr. hab. Mirosława Sobeckiego

Zygmunt Saloni, *Czy potrzebne są zmiany w ortografii?*, Wyd. Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego, Olsztyn 2023, ss. 200.

„Pomysł tej książki zrodził się niespodzianie. Jest to zbiór moich artykułów, opublikowanych w latach 1960–2018 i poświęconych polskiej pisowni. Czasem ich treścią jest analiza konkretnych wyrazów czy wyrażeń, stwarzających problemy ortograficzne i umieszczonych w słownikach albo omówionych w rubrykach porad językowych. Inne poruszają problemy ogólne, nie tylko zasad polskiej pisowni, ale także ich odbioru i funkcjonowania. Wszystkie one służą temu samemu celowi. Pytanie retoryczne, które skierowałem do czytelników mego pierwszego artykułu „ortograficznego”, posłużyło też za tytuł całej książki. (...)”

Zamiast wstępu (fragment)

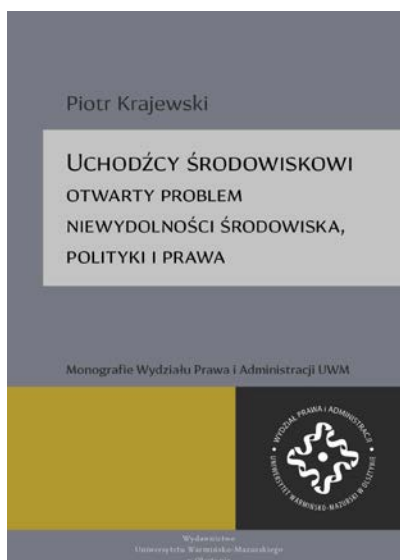


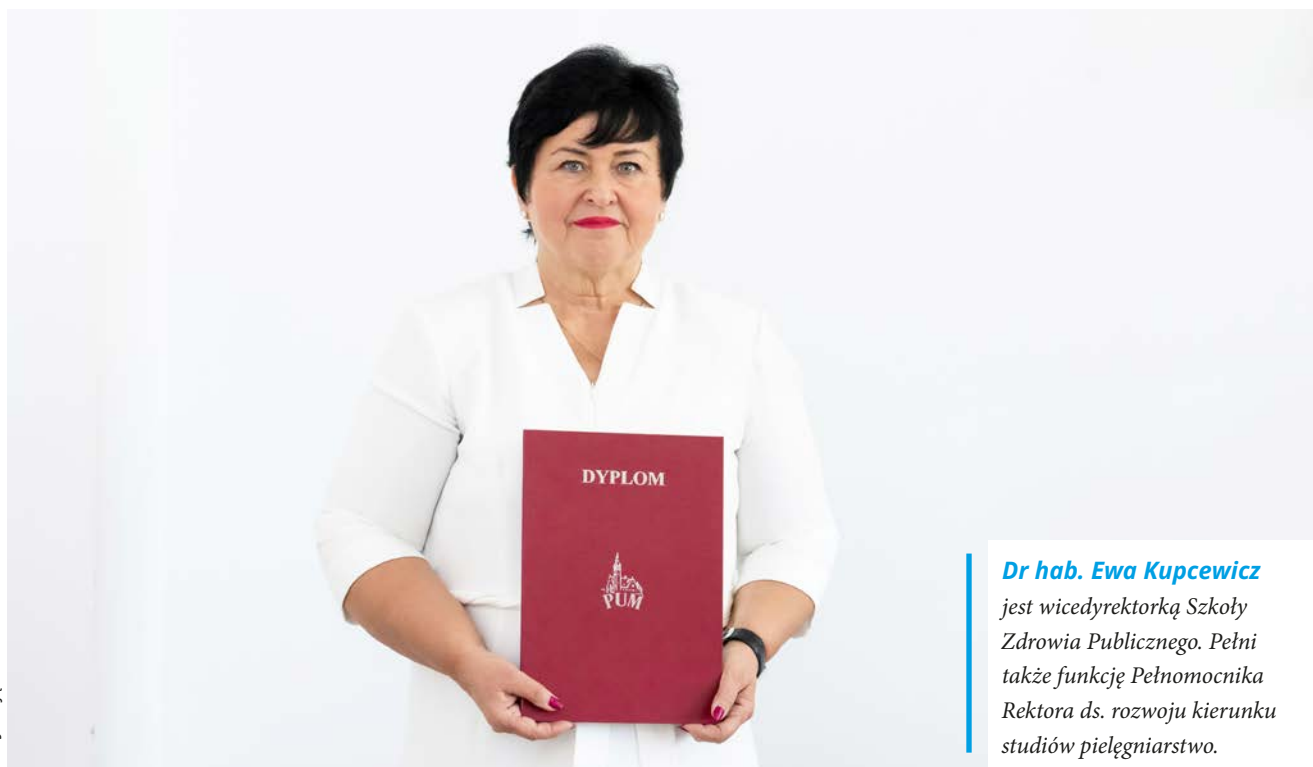
Piotr Krajewski, *Uchodźcy środowiskowi – otwarty problem niewydolności środowiska, polityki i prawa*, Wyd. Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego, Olsztyn 2023, ss. 182.

Skutki zmian w klimacie i otoczeniu przyczyniają się do tego, że rośnie liczba osób szukających innego miejsca we własnym kraju albo poza jego granicami.

W pierwszej części opracowania wskazano na wiele implikacji wynikających z konieczności łączenia spraw polityki, gospodarki i człowieka z różnie przejawiającymi się aktualnymi i przyszłymi problemami środowiskowymi rzutującymi na jakość i organizację życia zbiorowego. Druga część jest poświęcona toczącej się debacie nad statusem uchodźców środowiskowych w świetle prawa międzynarodowego i spojrzeniu na możliwe sposoby udzielania im stosownej ochrony.

W trzeciej części skoncentrowano się na analizie światowych trendów w celu uchwycenia dynamiki i tempa narastania zjawiska oraz oceny, jak duży udział w tym procesie mają społeczności najbardziej zagrożone. Czwarta część to krótki przegląd realizowanych polityk traktowanych jako odpowiedzi na migracje środowiskowe.





Dr hab. Ewa Kupcewicz
 jest wicedyrektorką Szkoły
 Zdrowia Publicznego. Pełni
 także funkcję Pełnomocnika
 Rektora ds. rozwoju kierunku
 studiów pielęgniarstwo.

Nie chcę **mojej wiedzy** zamknąć w szufladzie

Jestem spełnioną kobietą, szczęśliwą i dumną matką oraz babcią. Wiele osiągnęłam i na wiele mam jeszcze nadzieję. Między innymi na to, że zainspiruję inne pielęgniarki do dalszego rozwoju naukowego – mówi dr hab. Ewa Kupcewicz, wicedyrektorka Szkoły Zdrowia Publicznego UWM. Jest pierwszą pielęgniarką w województwie warmińsko-mazurskim, która może pochwalić się tym stopniem naukowym.

Rozmawiała: Daria Bruszevska-Przytuła

Za panią duży sukces: jest pani pierwszą pielęgniarką na Warmii i Mazurach, która uzyskała stopień doktora habilitowanego w dziedzinie nauk medycznych i nauk o zdrowiu.

Tak, postępowanie habilitacyjne zostało zakończone 27 września. Było ono prowadzone przez Pomorski Uniwersytet Medyczny, z którym współpracowałam już wcześniej, więc mój warsztat badawczy i droga naukowa są dobrze znane osobom z tego środowiska akademickiego.

W swojej pracy dydaktycznej i naukowej sporo uwagi poświęca pani kwestiom związanym z promocją zdrowia. Promocja zdrowia to działania umożliwiające ludziom zwiększenie kontroli nad czynnikami warunkującymi stan

zdrowia. W ponad 50 proc. na jakość i długość naszego życia wpływ mamy my sami, poprzez zachowania zdrowotne i promowanie zdrowego stylu życia. Jeśli dbamy o siebie, kładziemy nacisk na prawidłowe żywienie, na aktywność fizyczną, na umiejętność radzenia sobie ze stresem (a trzeba dodać, że przewlekły stres działa wyjątkowo destrukcyjnie na nasz organizm), sen, odpoczynek, unikamy wszelkich nałogów, nastawiamy się na pozytywne myślenie, to zdecydowanie pomnażamy rezerwy i potencjał zdrowia. Zwiększamy swoją szansę na zdrowe i szczęśliwe życie. Od systemu ochrony zdrowia, czyli medycyny naprawczej, zależy to tylko w 10–11 proc., a pozostałe niespełna 40 proc. to uwarunkowania środowiskowe i genetyczne.

Wspomniała pani o destrukcyjnym wpływie stresu. Czyba nie pomył się, mówiąc, że w zawodzie pielęgniarki jest on stałym elementem i wpływa na zagrożenie syndromem wypalenia zawodowego, którym zresztą zajmuje się pani naukowo?

To prawda. Pielęgniarki w trakcie wykonywania zadań zawodowych narażone są na działanie wielu czynników szkodliwych, uciążliwych i niebezpiecznych, w tym stresorów emocjonalnych i interpersonalnych. Już w latach 50. XX wieku Morris S. Schwartz i Gwen Tudor Will opisali przypadek pielęgniarki pracującej w oddziale psychiatrycznym, która na skutek pełnych napięcia wydażeń w pracy i działania różnych stresorów zaczęła tracić energię i motywację do pracy, odczuwała zmęczenie i wyczerpanie psychiczne oraz fizyczne, bezsilność, sceptycyzm wobec chorych oraz brak radości z wykonywanych zadań pielęgniarskich.

W swojej pracy naukowej podjęłam próbę poszukiwania czynników chroniących pielęgniarki przed wystąpieniem zespołu wypalenia zawodowego i mających związek z poczuciem jakości życia pielęgniarek w kontekście posiadanych zasobów osobistych. Do puli analizowanych zasobów osobistych, które wzmacniają odporność na wypalenie zawodowe i korzystnie wpływają na jakość życia, włączyłam samoocenę globalną, orientację pozytywną łączącą optymizm, samoocenę i poczucie satysfakcji z życia oraz ogólne poczucie koherencji i jej trzy składowe dotyczące poczucia zrozumiałości, zaradności i sensowności, a także umiejętności radzenia sobie ze stresem. To obszar badawczy, który zapoczątkowałam, będąc jeszcze wicedyrektorem do spraw pielęgniarstwa w szpitalu uniwersyteckim. W 23 podmiotach leczniczych na Warmii i Mazurach przebadalam grupę ponad 1800 pielęgniarek, czyli około 22–23 proc. ogółu zatrudnionych na tych stanowiskach. W analizie i ocenie zespołu wypalenia zawodowego wśród badanych pielęgniarek, posłużyłam się duńską koncepcją wypalenia zawodowego, która stanowi, iż głównymi powodami pojawienia się syndromu burnout (syndromu wypalenia zawodowego – przyp. red.) są zmęczenie i wyczerpanie, pojawiające się w sferze działalności zawodowej. Jak się okazało, 28,3 proc. badanych pielęgniarek wskazała na obecność objawów wypalenia w kontaktach z pacjentami, nieco mniej liczna grupa (27 proc.) zauważyła u siebie występowanie objawów wypalenia związanego z pracą, a 21,1 proc. podała, że doświadcza objawów wypalenia osobistego.

Zasoby osobiste, które pani wymienia, odnoszą się do dobrostanu psychicznego, prawda? Warto jednak chyba pamiętać, że na naszą samoocenę składa się m.in. to, jak zostaliśmy wychowani, czy w oczach rodziców byliśmy „wystarczający”, czy zawsze za mało doskonali.

Tak, bardzo dobrze, że pani poruszyła tę kwestię. Samoocena dziecka jest bardzo ważna w budowaniu jego poczucia własnej wartości. Na drodze socjalizacji nabywamy różnych przekonań, które w dorosłym życiu mogą nam albo bardzo przeszkadzać, albo pomagać. To uwidacznia się m.in. w słowach, które czasem kierujemy szczególnie do dziewczynek, mówiąc im, że czegoś nie mogą, że coś nie jest dla nich, tylko dla chłopców. Jeśli pozwalamy dziecku dokonać wyboru lub samodzielnie rozwiązać jakiś problem, jeśli okazujemy dziecku szacunek, to rośnie w nim poczucie wartości. A to oznacza, że zdobywa zaufanie i szacunek do samego siebie.

Aby być dobrą pielęgniarką, przede wszystkim trzeba być dobrym człowiekiem. To zawód, który wiąże się z powołaniem. Trzeba mieć w sobie takie cechy, które pozwolą nam we właściwy sposób komunikować się z człowiekiem – zarówno zdrowym, jak i chorym.

A skoro mowa o dziewczynkach: czy pielęgniarstwo przestaje być silnie sfeminizowanym zawodem?

Zawód pielęgniarki jest wciąż bardzo sfeminizowanym zawodem. Ale coraz więcej mężczyzn wybiera ten zawód – około 10 proc. osób studiujących na pierwszym roku pielęgniarstwa to panowie.

Gdybyśmy miały stworzyć świetną pielęgniarkę lub pielęgniarskiego, gotową lub gotowego

poradzić sobie z wyzwaniem tej pracy, to jakie cechy powinna posiadać taka osoba?

Aby być dobrą pielęgniarką, przede wszystkim trzeba być dobrym człowiekiem. To zawód, który wiąże się z powołaniem. Trzeba mieć w sobie takie cechy, które pozwolą nam we właściwy sposób komunikować się z człowiekiem – zarówno zdrowym, jak i chorym. Osoba, która planuje w przyszłości pracować w tej profesji, powinna posiadać umiejętność rozpoznawania własnych emocji, nazywania ich oraz radzenia sobie z nimi, bo to pozwoli jej także dostrzec i rozpoznać stany emocjonalne innych ludzi. Konieczne są empatia, sumienność, otwartość, cierpliwość, pracowitość. Ważne są także lojalność, uczciwość, punktualność oraz umiejętność pracy w zespole.

Te cechy mają wielkie znaczenie dla pacjentów i współpracowników. A jakie pomogą pielęgniarskiej czy pielęgniarskiemu zadbać o siebie? Co pozwoli zrzucić ciężar emocji po wyjściu z oddziału czy przychodni?

To jest bardzo trudne pytanie. Nie da się oddzielić grubą kreską wymagających sytuacji, które mamy w środowisku pracy. Powiem szczerze, że do dzisiaj pamiętam pierwszy zgon dziecka na moim dyżurze. To była siedmioletnia dziewczynka... Pamiętam też inne bardzo trudne sytuacje. Ważne jest, żeby wzmacniać te zasoby osobiste, o których rozmawialiśmy wcześniej. To nam pozwoli zaopiekować się sobą tak samo dobrze jak pacjentami.

Sporo mówi się o tym, że w systemie jest za mało młodych pielęgniarek, że nie następuje wymiana pokoleniowa...

Średnia wieku pielęgniarek na terenie Warmii i Mazur to rzeczywiście ponad 54 lata. Na szczęście jednak wiele osób kontynuuje swoją pracę po uzyskaniu wieku emerytalnego. Ze statystyk wynika też, że coraz więcej osób studiuje pielęgniarstwo. I świetnie, bo to zawód, który otwiera różne możliwości, a pracy nie brakuje. We wrześniu tego roku do systemu ochrony zdrowia wprowadziliśmy np. po raz pierwszy 25 absolwentów z Filii UWM w Ełku, a 17 z nich znalazło pracę w jednym i tym samym szpitalu. To pokazuje, jakie są potrzeby.

Wspomniała pani, jak ważne jest umiejętne odczytywanie emocji pacjenta i jego potrzeb. O doświadczeniu choroby wie pani wiele, także – niestety – z własnego doświadczenia, prawda?

Gdy miałam 30 lat, dowiedziałam się o swojej chorobie nowotworowej. Miałam dwóch siedmioletnich synów, studia, pracę... Śpieszyłam się na egzamin z psychologii, wyczułam guzek w piersi, a dwa tygodnie później byłam już po mastektomii. Byłam pierwszą tak młodą kobietą, u której wykryto nowotwór i u której zdecydowano się na tak radykalną operację. Jednocześnie byłam szalenie zmotywowana, żeby wyzdrowieć. Nie brałam pod uwagę możliwości opuszczenia moich synów, nie mieściło mi się w głowie, by mogło mnie dla nich zabraknąć. Przeszłam operację i wielomiesięczną chemioterapię, robiąc jednocześnie wszystko, żeby jak najszybciej wrócić do formy. Działanie stało się moją dewizą.

Wiem, że siłę czerpała pani z miłości do synów, ale czy mogła pani liczyć także na jakieś wsparcie z zewnątrz?

Tuż po operacji pojawił się u mnie spory obrzęk limfatyczny kończyny górnej, dlatego trafiłam do Zakładu Rehabilitacji Centrum Onkologii – Instytutu im. Marii Skłodowskiej-Curie w Warszawie, który prowadziła dr Krystyna Mike, współzałożycielka pierwszego klubu kobiet po mastektomii, animatorka ruchu Amazonek w Polsce. Rehabilitacja, którą mi tam zaproponowano, była kompleksowa i uwzględniała także aspekt psychologiczny. Bardzo wsparły mnie warszawskie Amazonki. Rozmawialiśmy m.in. o różnych strategiach na dalsze życie, wiele z nas miało cel, by przeżyć pierwsze pięć lat, które uznaje się za decydujące. Kiedy to się udało, uznałam trochę żartobliwie, że byłam za skromna w tych swoich prośbach, więc później zaczęłam myśleć o dożyciu do „setki”. I tego się trzymam (śmiech).

To, że – jak pani mówi – z działania uczyniła pani swoją dewizę, widać także po rozwoju pani kariery.

Studia ukończyłam w 1993 roku i już wówczas myślałam o doktoracie. Wtedy takich możliwości dla pielęgniarek jeszcze nie było zbyt wiele, więc plany odłożyłam na przyszłość. Odpowiedzialność za zapewnienie synom odpowiedniego wykształcenia i poziomu życia motywowała mnie do podejmowania kolejnych zawodowych wyzwań. Wiedzałam, że nie mam innej możliwości, musiałam inwestować w siebie, w swój rozwój. Skończyłam studia podyplomowe, zostałam naczelną pielęgniarką w ówczesnym 103 szpitalu wojskowym, zrobiłam specjalizację z epidemiologii i higieny. Uczyla

w szkole policealnej i w szkole wyższej. Gdy tylko zaczęłam mieć możliwość prowadzenia badań naukowych, zrealizowałam swój cel i obroniłam w 2005 roku doktorat. Kiedy na UWM pojawił się Wydział Nauk Medycznych i ówczesny pan dziekan przechadzał się po korytarzu w dawnym szpitalu wojskowym, zobaczył obok mojego nazwiska dopisek „konsultant wojewódzki w dziedzinie pielęgniarstwa, doktor nauk medycznych”. Zapukał do drzwi mojego gabinetu i zapytał, dlaczego nie pracuję na Uniwersytecie. Tak trafiłam na UWM. A dzisiaj, po kolejnych latach, zakończyłam proces habilitacji. Jestem z tego bardzo dumna i bardzo szczęśliwa. Po wielu latach od momentu, w którym usłyszałam diagnozę, mogę powiedzieć sobie samej, że czuję, że nie zmarnowałam swojej szansy. Jestem spełnioną kobietą, szczęśliwą i dumną matką oraz babcią. Wiele osiągnęłam i na wiele mam jeszcze nadzieję. Między innymi na to, że zainspiruję inne pielęgniarki do dalszego rozwoju naukowego, tym bardziej że teraz już mogę być promotorką rozpraw doktorskich. Nie chcę mojej wiedzy zamknąć w szufladzie, chcę się nią dzielić ze środowiskiem pielęgniarskim.

Słyszałam, że już są osoby, które chcą podążyć wytyczonym przez panią szlakiem!

To prawda, tuż po tym, jak podzieliłam się dobrą wiadomością z moimi koleżankami, kilka z nich zadzwoniło do mnie. Pytały, jak wyglądała procedura związana z habilitacją. Mogę zapewnić, że chętnie będę dzieliła się z nimi moim doświadczeniem i podpowiem tyle, ile będę w stanie. Kiedy w 2000 roku zaczynałam pracę w szpitalu wojskowym, byłam jedyną pielęgniarką z wyższym wykształceniem, dlatego od samego początku motywowałam swoje koleżanki do rozwoju i starałam się ułatwić im podejmowanie dalszej nauki. W ciągu 15 lat mojej pracy w tym szpitalu, a następnie w szpitalu uniwersyteckim, wiele z nich ukończyło studia podyplomowe i studia magisterskie na kierunku pielęgniarstwo oraz zrobiło specjalizacje z różnych dziedzin pielęgniarstwa.

Co sprawia, że ma pani w sobie tyle dobrej energii?

Otoczam się dobrymi ludźmi. Jestem optymistką, lubię nowe wyzwania i strategiczne działania. A poza tym jestem naprawdę szczęśliwą mamą oraz babcią Poli i Leny. Mam wrażenie, że relacje, które zbudowałam z moimi synami, gdy byli dziećmi, są dzisiaj jeszcze bardziej wyjątkowe. Wiele razy usłyszałam od nich, że swoją postawą nauczyłam ich dużo, w tym podejmowania wyzwań.



Rozszerzona wersja wywiadu z dr hab. Ewą Kupcewicz dostępna jest na stronie internetowej Uniwersytetu: <https://uwm.edu.pl/aktualnosci/dr-hab-ewa-kupcewicz-pierwsza-pielegniarka-z-habilitacja-na-warmii-i-mazurach>



Fot. J. Paqk

▼ prof. Wojciech Janczukowicz



▼ prof. Krzysztof Jankowski



▼ prof. Arkadiusz Żukowski



▼ prof. Sławomir Zduńczyk

Naukowcy dla doskonałości

Czterech przedstawicieli UWM będzie współtworzyć Radę Doskonałości Naukowej. To o jednego więcej niż w kończącej się kadencji.

Rada Doskonałości Naukowej to organ państwowy, którego zadaniem jest działanie na rzecz rozwoju kadry naukowej. Rozpoczęła funkcjonowanie 1 czerwca 2019 r. i zastąpiła Centralną Komisję ds. Stopni i Tytułów. Do zadań ekspertów należy m.in. podejmowanie rozstrzygnięć w sprawach dotyczących nadania stopnia doktora, doktora habilitowanego, tytułu profesora.

Po wrześniowych wyborach do Rady Doskonałości Naukowej drugiej kadencji (lata 2024–27), okazało się, że Uniwersytet Warmińsko-Mazurski reprezentować w niej będą:

- ▲ **prof. Wojciech Janczukowicz** z Katedry Inżynierii Środowiska na Wydziale Geoinżynierii (dyscyplina: inżynieria środowiska, górnictwo i energetyka), który uzyskał 349 głosów;
- ▲ **prof. Krzysztof Jankowski** – dziekan Wydziału Rolnictwa i Leśnictwa (dyscyplina: rolnictwo i ogrodnictwo);
- ▲ **prof. Arkadiusz Żukowski** – dyrektor Instytutu Nauk Politycznych na Wydziale Nauk Społecznych (dyscyplina: nauki o polityce i administracji), zasiadający w RDN po raz drugi;
- ▲ **prof. Sławomir Zduńczyk** z Katedry Rozrodu Zwierząt z Kliniką na Wydziale Medycyny Weterynaryjnej (dyscyplina: weterynaria). Profesor był wcześniej członkiem Centralnej Komisji ds. Stopni i Tytułów Naukowych.

W mijającej kadencji w RDN reprezentowali UWM: prof. Andrzej Koncicki z WMW w dyscyplinie weterynaria i prof. Jan Jankowski z WBZ w dyscyplinie zootechnika i rybactwo oraz prof. Arkadiusz Żukowski. Nowa Rada rozpocznie pracę 1 stycznia 2024 r.

– Wybór do RDN stanowi nie tylko wyróżnienie indywidualne, ale – przede wszystkim – jest docenieniem danej dyscypliny naukowej na naszym Uniwersytecie – mówi prof. Żukowski, zapytany o doświadczenia dotyczące działalności w Radzie. – W Zespole Nauk Społecznych reprezentuję dyscyplinę nauki o polityce i administracji. Staram się działać na rzecz środowiska politologicznego, dbać o wysoki poziom merytoryczny dyscypliny i propagować dobre praktyki.

Profesor zaznacza, że na początku kadencji członkowie RDN mieli sporo pracy – było wiele spraw, które RDN przejęła po Centralnej Komisji ds. Stopni i Tytułów.

– Obecnie sprawy rozpatrywane są na bieżąco, chociaż nie brakuje też spraw sprzed kilku lat. Ponadto stało się praktyką, że osoby, którym nie udało się uzyskać habilitacji czy profesury, składają do RDN odwołania liczące kilkadziesiąt czy nawet kilkaset stron (przygotowane przez kancelarie prawne). Dogłębne ich przeanalizowanie i przygotowanie konkluzji zajmuje dużo czasu. Zdecydowanie łatwiejsze i przyjemniejsze jest referowanie wniosków profesorskich wybitnych i uznanych badaczy czy badaczek – zapewnia prof. Żukowski.

lek



dr hab. Renata Makarewicz, prof. UWM

Dr hab. Renata Makarewicz, prof. UWM z Instytutu Językoznawstwa dołączyła do Zespołu Dydaktycznego Rady Języka Polskiego.

RJP wydaje opinie w sprawach dotyczących używania języka polskiego w komunikacji publicznej. Do jej zadań należy m.in. upowszechnianie wiedzy o języku polskim. Zespół Dydaktyczny jest jednym z zespołów funkcjonujących w strukturach Rady.

– Nie mamy bezpośrednio wpływu na kształt podstawy programowej, ale możemy nadawać kierunki w zakresie kształcenia w języku ojczystym – mówi prof. Makarewicz. Zdaniem badaczki z UWM Ustawa o języku polskim wydaje się ustawą martwą, a zagrożeniem dla polszczyzny są zmiany zachodzące w użyciu języka.

Prof. Makarewicz prowadzi na UWM badania w zakresie lingwistyki edukacyjnej. Przez kilkanaście lat była polonistką w szkołach podstawowych, a jako metodyk akademicki kształci też przyszłych nauczycieli. Obecnie pracuje w Katedrze Języka Polskiego i Logopedii.

Dr hab. inż. Krzysztof Kupren, prof. UWM otrzymał tytuł naukowy profesora nauk rolniczych w dyscyplinie zootechnika i rybactwo.

Prof. Krzysztof Kupren pracuje w Katedrze Turystyki, Rekreacji i Ekologii na Wydziale Geoinżynierii. Jego zainteresowania badawcze dotyczą m.in. zagadnień związanych z optymalizacją biotechniki rozrodu i produkcji materiału zarybieniowego ryb cennych gospodarczo i ekologicznie. Jego badania związane są także z analizą społecznych, ekonomicznych i prawnych aspektów funkcjonowania i rozwoju gospodarki rybackiej (w szczególności wędkarstwa) i łowieckiej, a także wszelkich przejawów turystyki. Realizował kilka projektów i jest autorem ponad setki artykułów naukowych. W wolnych chwilach zajmuje się fotografią.

– Profesura jest dla mnie oczywistą konsekwencją pracy na uczelni, następstwem wymaganej i pożądanej ścieżki zawodowej, ale – co istotniejsze – także wynikiem silnej chęci poznawania świata – mówi prof. Kupren.



Fot. J. Pajęk

prof. dr hab. inż. Krzysztof Kupren

Dr hab. Marta Romańczuk-Grącka z Wydziału Prawa i Administracji zdobyła dwie prestiżowe nagrody za swoją książkę habilitacyjną pt. „Pojęcie i funkcje przymusu psychicznego w prawie karnym”.

Instytut Wymiaru Sprawiedliwości uznał publikację za najlepszą pracę habilitacyjną w 2021 roku, a w LVIII konkursie czasopisma „Państwo i Prawo” zdobyła ona wyróżnienie. Pierwsze takie w historii naszej uczelni.

– To próba komplementarnego ujęcia problematyki przymusu psychicznego w prawie karnym – opisuje swoją monografię naukowczyni. – Dotąd było to jedno z najbardziej enigmatycznych zagadnień. Z powodu braku jednoznacznych wniosków kodeksy z 1969 i 1997 r. pominęły całkowicie kwestię przymusu. Kategoria ta pozostała jednak żywa w świadomości prawnej, w nauczaniu akademickim, następcząc przy tym wiele trudności polskiej doktrynie i judykaturze. Do tej pory nikt jednak tej problematyki nie badał, nie próbował zsyntetyzować i przedstawić płynących z tego wniosków. Moja praca jest pierwsza.



dr hab. Marta Romańczuk-Grącka



prof. dr hab. Piotr Bórawski

Dr hab. Piotr Bórawski z Wydziału Rolnictwa i Leśnictwa został profesorem nauk społecznych w dyscyplinie ekonomia i finanse.

Zainteresowania badawcze profesora koncentrują się wokół ekonomii rolnej, ekonomii heterodoksyjnej (czyli takiej, która gospodarkę traktuje holistycznie, uwzględniając aspekty nie tylko ekonomiczne), ekonomii zrównoważonego i wielofunkcyjnego rozwoju oraz odnawialnych źródeł energii. Był kierownikiem dwóch projektów badawczych finansowanych przez NCN oraz wykonawcą w pięciu innych. Problematyka badawcza grantów dotyczyła m.in. zagadnień alternatywnych źródeł dochodów gospodarstw rolnych oraz efektywności działań inwestycyjnych i logistycznych na rynku mleka w Polsce na tle Unii Europejskiej.

Profesor Bórawski pracuje w Katedrze Agrotechnologii i Agrobiznesu.
– Cenię sobie pracę dydaktyczną, ale najbardziej lubię pisać artykuły naukowe. Wymagają skupienia, cierpliwości, zebrania myśli – przyznaje prof. Bórawski, który na swoim koncie ma ponad 250 publikacji.



UNIWERSYTET
WARMIŃSKO-MAZURSKI
W OLSZTYNIE



II edycja - Niebieskich dni Empatii

NIEBIESKIE SPOTKANIA

(KONSULTACJE)

7.12.2023

g. 11:00-13:00

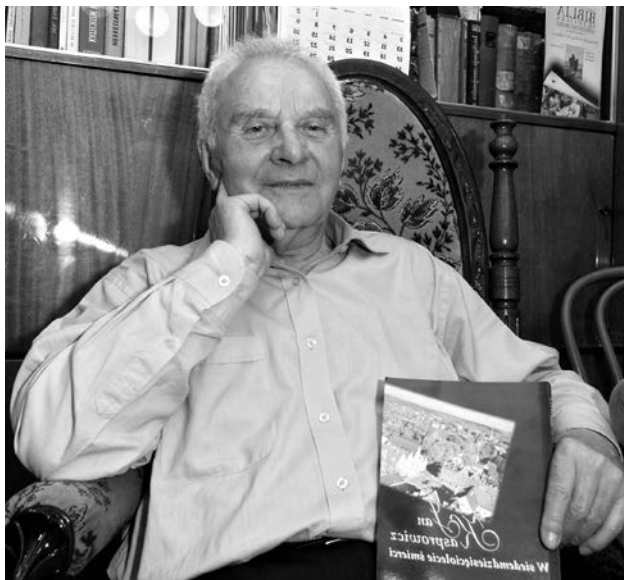
Rejestracja:

Prosimy o wysłanie z adresu pracowniczego lub studenckiego, formularza zgłoszeniowego dostępnego na stronie [www: zagiel.uwm.edu.pl/empatia](http://www.zagiel.uwm.edu.pl/empatia) w zakładce Dokumenty
Na adres empatia@uwm.edu.pl z dopiskiem "niebieskie konsultacje"



Miejsce:

siedziba OPPiP Empatia



Fot. Piotr Kyc

Profesor Jan Kaczyński – polonista i bibliofil

O Janie Kaczyńskim (ur. 26 października 1928, zm. 4 września 2023), profesorze Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, można by, a nawet należałoby napisać książkę biograficzno-wspomnieniową. Jego droga życiowa była bowiem nieprosta i niełatwa, pełna niespodzianek, skłaniająca do refleksji nad naturą ludzką i jej przeznaczeniem – nacechowana koniecznością zmagania się z przeciwnościami.

Z profesorem zetknąłem się po raz pierwszy na studiach polonistycznych, które odbywałem w Wyższej Szkole Pedagogicznej w Olsztynie w latach 1984–1989. Profesor (wówczas jeszcze jako doktor) prowadził zajęcia z literatury modernizmu polskiego, przy czym szczególnie bliskie były mu dwa nazwiska: Jana Kasprowicza i Edwarda Abramowskiego. Tym dwóm przedstawicielom pokolenia *belle époque* poświęcił wiele lat studiów. Efektem jest między innymi praca doktorska „Dramat Jana Kasprowicza *Marchott*. (Studium monograficzne)”, obroniona na Uniwersytecie Warszawskim w 1973 roku, oraz dwie książki „Myśl estetyczna Edwarda Abramowskiego” (Olsztyn 1988) i „Studia z historii idei w Polsce (Edward Abramowski i Jan Karol Kochanowski)” (Olsztyn 1989). Łatwo zauważyć, że bliskie było profesorowi zawsze pogranicze literatury i filozofii, a zwłaszcza filozoficzne, religijne i estetyczne aspekty twórczości literackiej

przełomu XIX i XX wieku. Nie da się jednak ukryć, że niejednokrotnie profesor wykraczał poza ten badawczy teren i sięgał po literaturę współczesną (Witold Gombrowicz, Czesław Miłosz, Jan Twardowski), jak również – z uwagi na swoje pochodzenie – interesował się badaniami dotyczącymi kultury i piśmiennictwa regionu kurpiowskiego.

Będąc studentem profesora, a później pracownikiem zatrudnionym w kierowanym przez niego Zakładzie Historii Literatury XIX Wieku, który później przekształcił się w Zakład Literatury Pozytywizmu i Młodej Polski, podziwiałem popularność, jaką cieszył się profesor wśród studentów. Wynikała ona z prowadzonego przezeń seminarium magisterskiego, zawsze obleganego i zawsze najliczniejszego spośród istniejących seminariów na filologii polskiej. Powodem były nie tylko kompetencje badawcze profesora, szerokość jego humanistycznych zainteresowań, wiedza czy czytanie, ale przede wszystkim sposób, w jaki traktował każdego z seminarzystów, a więc wyrozumiałość, cierpliwość i życzliwość, przejawiana wobec nawet najbardziej opornych umysłów. Później dopiero dowiedziałem się, iż profesor przeszedł wszystkie szczeble kariery nauczycielskiej, zdobywając najpierw doświadczenie pedagogiczne w szkole podstawowej, gdzie pracował ponad 10 lat, a potem w szkole średniej, w której spędził lat 15.

Był nauczycielem powołania. Prowadził zajęcia dydaktyczne i wychowawcze z wiarą w trafność myśli Bertranda Russella: „Wychowanie jest kluczem do nowego świata” (wyd. pol. „O wychowaniu, ze specjalnym uwzględnieniem wczesnego dzieciństwa”, 1932). Jako credo osobowości i powinności nauczyciela – jednako ważne na wszystkich poziomach nauczania – przyjął maksymę Bogdana Nawroczyńskiego: „Bracie nauczycielu! Bądź człowiekiem gorącego serca, niezłomnego charakteru i niezależności umysłu! To twoje największe skarby. Od nich Twoja godność zawisła! Broń tych skarbów i obdarzaj nimi swoich uczniów” („O wychowaniu i wychowawcach”, 1968).

Pomijam tutaj wszelkie otrzymane przez profesora nagrody i odznaczenia, jak również jego działalność społeczno-organizacyjną, trudno mi bowiem ogarnąć liczbę towarzystw, stowarzyszeń, komitetów i klubów, których był członkiem. W środowisku humanistycznym Olsztyna pozostawał osobą znaną, utrzymującą wciąż kontakty towarzyskie, starającą się uczestniczyć w życiu kulturalnym i akademickim miasta. Zamieszczał też czasem swoje wypowiedzi w lokalnej prasie. Nie ustawał zresztą w intelektualnych poszukiwaniach. Jakiś czas temu zaskoczył mnie na przykład pytaniem o współczesnego hiszpańskiego myśliciela Fernando Savatera.

Duże wrażenie robiła na odwiedzających profesora jego biblioteka. O księgozbiornie tym można śmiało powiedzieć, że stanowił przykład, jeśli nie wzorzec, biblioteki humanisty, uczonego-myśliciela, otwartego na wszystko, co dzieje się w kulturze i sztuce, życiu społecznym i politycznym. Ten wzorcowy charakter wynikał stąd, iż zawierała ona dzieła z różnych dziedzin, które się nawzajem uzupełniały i które humaniście nie mogły być obce: filozofii, psychologii, estetyki, historii. Znając zasoby biblioteczne profesora, mogę

powiedzieć, iż świadczyły one wyraźnie o rozwiniętej potrzebie bibliofilskiej. Nie brakowało w nich drogich, starannie wydanych albumów z reprodukcjami zdjęć bądź obrazów, niepowtarzalnych egzemplarzy książek drukowanych w limitowanych edycjach, numerowanych i zawierających czasem dedykację i autograf twórcy.

Duża część zbiorów – zgodnie z intencją profesora – znalazła swoje miejsce w Bibliotece Uniwersyteckiej UWM, w której zorganizowano dla nich osobną salę w kolekcji dydaktycznej. Dzięki temu księgozbiór nie uległ rozproszeniu i nie zatracił swojego szczególnego charakteru. Służy

pomocą przedstawicielom różnych dziedzin nauk humanistycznych i chyba nie tylko humanistycznych, świadczy o kulturowej ciągłości, tradycji, wartościach.

Co roku ktoś opuszcza uczelnię, na której przepracował kilkadziesiąt lat. Dorobek tych ludzi (duchowy i materialny) składa się na dziedzictwo regionu warmińsko-mazurskiego. Nic przecież nie jest zawieszono w próżni i nie bierze się znikąd. I ważne, żeby przeszłości nie zagłuszać, bo bez pamięci nie ma świadomości.

Grzegorz Igliński



Fot. J. Pajdak

Moje spotkania z **Kazimierzem Borowiczem** (na pożegnanie)

Doktor Kazimierz Borowicz odszedł do wieczności 13 października 2023 roku. Karierę zawodową rozpoczął w Powiatowej Radzie Narodowej w Bartoszycach w wydziale planowania. Następnie na dziesięciolecia związał się z Olsztynem, gdzie był znanym i cenionym nauczycielem akademickim oraz działaczem oświatowym.

Pierwszy raz spotkałem Kazia w latach 80. XX wieku w Olsztyńskim Oddziale Instytutu Kształcenia Nauczycieli

i Badań Oświatowych w Warszawie (IKNiBO). Przez kilka lat był dyrektorem tej instytucji. Tak jak wielu moich kolegów z ówczesnej Wyższej Szkoły Pedagogicznej pracowałem tam na pół etatu. Widziałem wzorowe funkcjonowanie placówki, którą kierował. Odszedł z tej instytucji w wyniku jej reorganizacji.

Posiadając stopień naukowy doktora nauk przyrodniczych, został zatrudniony na stanowisku adiunkta na Wydziale Pedagogicznym WSP. Po jakimś czasie powierzono mu funkcję prodziekana ds. studiów zaocznych na tym wydziale. Pełnił ją z powodzeniem kilkanaście lat. Pracował w Zakładzie Dydaktyki, którym wtedy kierowałem. Prowadził tam przedmiot środowisko społeczno-przyrodnicze i seminaria magisterskie na studiach dziennych i zaocznych. Już po przejściu na emeryturę realizował zajęcia na studiach podyplomowych.

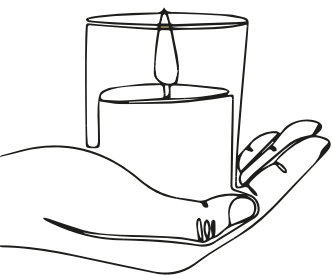
Dr Kazimierz Borowicz był z powołania i wykształcenia nauczycielem. Był człowiekiem pogodnym, o łagodnym usposobieniu i przyjaznym ludziom. Dzięki tym cechom był bardzo lubiany przez studentów zaocznych, którym oddawał całą swoją wiedzę i serce. Nigdy nie występował w kontaktach z nimi w roli srogiemu urzędnika, a doradcy i przyjaciela. Służył im radą i pomocą, chociaż nikt nie mógł liczyć na pobłażliwość, gdy coś zaniedbał. Studenci-nauczyciele to doceniali.

Był człowiekiem bardzo dobrze zorganizowanym. Zawsze pamiętał o danych komuś obietnicach i ich dotrzymywał. Pamiętam jego wypełniony szczerze kalendarz z czasów, gdy byliśmy prodziekanami, w którym skrzętnie notował wszystkie zajęcia, spotkania ze studentami, uczelniane i wydziałowe imprezy. Odwołanie zajęć dydaktycznych lub spóźnienie się nie mogło mieć miejsca.

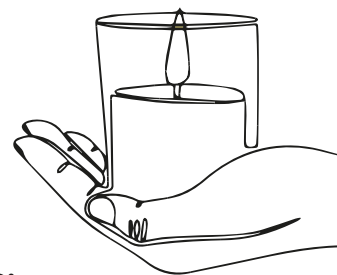
Za te cechy osobowości, stosunek do ludzi i zawodową perfekcyjność był lubiany przez studentów i szanowany przez współpracowników.

Dzisiaj żegnając go w imieniu tych, którzy spotkali go na swojej drodze na naszej uczelni, dziękujemy za wszystko, co uczynił dla naszej społeczności. Kazimierz, dobrze się zapisałeś w naszej pamięci. Żegnaj, drogi Przyjacielu!

Stefan Łaszyn



Pro memoria



Od 1 listopada 2022 r. do 31 października 2023 r.
pożegnaliśmy następujące Osoby związane
z Uniwersytetem Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie:

Jan Adamski – adiunkt z Katedry Anestezjologii i Intensywnej Terapii Wydziału Lekarskiego;

Stanisław Bafia – emerytowany ksiądz profesor z Katedry Filozofii i Antropologii na Wydziale Teologii;

Kazimierz Borowicz – adiunkt z Wydziału Pedagogicznego WSP w Olsztynie;

Henryk Brzostowski – profesor z Wydziału Bioinżynierii Zwierząt, wieloletni kierownik Katedry Hodowli Owiec i Kóz;
Małgorzata Buszan – nauczyciel akademicki ze Studium Wychowania Fizycznego i Sportu;

Jerzy Ciombor – wieloletni pracownik Działu Zaopatrzenia i Transportu;

Roman Dobreńko – adiunkt z Wydziału Matematyki i Informatyki;

Antoni Dutkiewicz – profesor z Wydziału Lekarskiego;

Józef Eljasiak – adiunkt z Wydziału Bioinżynierii Zwierząt;

Stefania Iwańska – profesor z Wydziału Bioinżynierii Zwierząt;

Eugeniusz Jagala – pracownik Stacji Dydaktyczno-Badawczej w Bałdach;

Hubert Janulewicz – student IV roku kierunku zarządzanie i inżynieria produkcji na Wydziale Nauk Ekonomicznych;

Jan Kaczyński – profesor z Wydziału Humanistycznego, nestor olsztyńskiej polonistyki, współtwórca NSZZ „Solidarność” w WSP w Olsztynie;

Gabriel Kopiejewski – adiunkt z Katedry Geodezji z Wydziału Geoinżynierii;

Krzysztof Lejmanowicz – asystent dydaktyczny w Katedrze Ginekologii i Położnictwa na Wydziale Lekarskim;

Tadeusz Lenik – adiunkt z Wydziału Nauk Ekonomicznych;

Helena Lewicka – wieloletnia Kierownik Sekcji Płac;

Witold Łukaszewicz – profesor z Wydziału Matematyki i Informatyki, wieloletni Kierownik Katedry Informatyki i Badań Operacyjnych;

Mariusz Maciejewski – pracownik Działu Telekomunikacji;

Roch Mackowicz – profesor z Wydziału Biologii i Biotechnologii;

Stanisław Niewolak – profesor nauk przyrodniczych, specjalista z zakresu mikrobiologii środowiskowej; prodziekan Wydziału Ochrony Wód i Rybactwa Śródlądowego w latach 1983–1990;

Zbigniew Puchajda – profesor z Wydziału Bioinżynierii Zwierząt;

Zofia Rotkiewicz – profesor z Wydziału Medycyny Weterynaryjnej;

Aleksandra Rumszewicz – emerytowana pracownica Studium Języków Obcych;

Andrzej Rutkowski – docent doktor, pierwszy dziekan Wydziału Pedagogiki w latach 1969–1972; długoletni pracownik WSP w Olsztynie;

Andrzej Skrzypek – profesor z Instytutu Historii na Wydziale Humanistycznym; prorektor WSP w Olsztynie w latach 1993–1994;

Jowita Solarska – emerytowany adiunkt z Wydziału Rolnego ART;

Jerzy Suchta – profesor z Wydziału Geoinżynierii, prodziekan Wydziału Geodezji i Gospodarki Przestrzennej ART w latach 1981–90;

Andrzej Sylwestrzak – profesor i współzałożyciel Wydziału Prawa i Administracji, wieloletni kierownik Katedry Prawa Konstytucyjnego i Historii Doktryn Politycznych i Prawnych na WPIA;

Jan Szczerbowski – profesor Wydziału Rybactwa i Wydziału Ochrony Środowiska i Rybactwa; pierwszy doktor honoris causa Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie; przewodniczący Rady Patronackiej UWM w Olsztynie w latach 2000–2009; dyrektor Instytutu Rybactwa Śródlądowego im. Stanisława Sakowicza w Olsztynie w latach 1977–2000;

Jadwiga Torska – adiunkt z Katedry Biochemii Zwierząt na Wydziale Zootechnicznym ART;

Jerzy Wilkin – profesor – zasłużony pracownik Instytutu Rozwoju Wsi i Rolnictwa PAN; doktor honoris causa Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie;

Kamila Wiśniewska – studentka II roku kierunku pedagogika na Wydziale Nauk Społecznych;

Tomasz Wysocki – pracownik techniczny z Katedry Technologii Materiałów i Maszyn na Wydziale Nauk Technicznych;

Krzysztof Wyskiel – pracownik Działu Obsługi;

Mariusz Maciej Zinkiewicz – student I roku II stopnia kierunku administracja w Filii Uniwersytetu w Elku.

*Msza święta wypominkowa za zmarłych członków uniwersyteckiej społeczności odbyła się
19 listopada w kościele akademickim pw. św. Franciszka z Asyżu.*

Doniesienia praktykującej humanistki

Pisać? Tak!



Kreatywne pisanie nie jest łatwe. Wymaga skupienia, ciszy i „wolnej” głowy lub wręcz przeciwnie: muzycznych „dopalaczy” czy gorących przeżyć. Trzeba też mieć to coś, co nazywa się iskrą bożą, czyli talentem. Do tego pomysł na temat, na strukturę tekstu i w ogóle na cały anturaz.

Potrzeba pisania jest pragnieniem ekspiacji, uwolnienia potrzeby mówienia do innych, wypowiedzeniem wewnętrznego głosu. Staje się ujawnieniem skrywanych emocji. Ale co najważniejsze – stanowi prawdę autora. Dla wielu osób to sens istnienia, zakotwiczenie w Kosmosie. Jedyna forma istnienia. Sens tworzenia takiego tekstu nie podlega dyskusji.

Można też pisać w celach zarobkowych, choć niewielu twórców liczy dzisiaj na zysk, bo jak powiedział jeden ze znanych autorów kryminalistów, akademik Mariusz Czubaj, na palcach jednej ręki, i to ręki drwala, można policzyć pisarzy, którzy mogą utrzymać się ze sprzedaży swoich dzieł. Podobno z pisania żyje Remigiusz Mróz, ale on wydał w ciągu ośmiu lat twórczej pracy blisko sześćdziesiąt książek!

Są też tacy, którzy piszą dla sławy, poszerzają swój biogram o kolejne tytuły tomów, kolekcjonują honory i laury. Niczym bohater powieści Wita Szostaka „Sto dni bez słońca” tworzą wiekopomne dzieła dla nikogo.

W podręcznikach do andragogiki zaleca się osobom w podeszłym wieku pisanie autobiograficzne, aby uporządkowali, podsumowali i tym samym dowartościowali swoje życie. Ma to cel terapeutyczny: daje możliwość zajęcia w czasie mało produktywnym i prowadzi do zwiększenia poczucia własnej wartości, gdy nie jest się aktywnym.

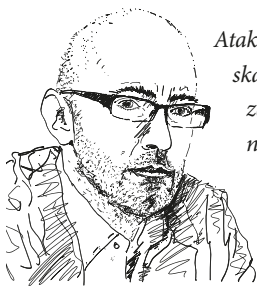
Opisywanie własnych traum, a także granicznych, nieujawnianych wcześniej przeżyć staje się też sposobem na ich odciążenie. Znaczenie terapii przez pisanie udowodnili James Pennebaker i Joshua Smyth. Wciąż jednak trwa dyskusja, czy powracanie poprzez zapisywanie wspomnień, np. do czasów Zagłady, dla jej uczestników stało się ocalające. Nie potwierdzają tego losy Bogdana Wojdowskiego czy Primo Levi, którzy popełnili samobójstwo mimo artystycznego pisania o Holocaustie. Trzeba jednak przyznać, że dla wielu autorów i autorek danie świadectwa o przemocy czasów ostatniej wojny miało moc oczyszczającą.

Można też pisać, aby pomóc innym. Na Wydziale Lekarskim zainicjowano akcję pisania różnych form literackich przeznaczonych dla pacjentów szpitali. Kto miałby pisać? Wszyscy, którzy czują potrzebę przekazania swoich tekstów potrzebującym. Biblioterapia to sposób terapii, która działa różnymi drogami: poprzez pisanie dla siebie i innych, czytanie i opowiadanie o książkach, ale także obcowanie z książkami. Dlatego też zachęcam do uczestniczenia we wszelkich przedsięwzięciach zbierania książek. A taka właśnie możliwość otwiera się na Wydziale Humanistycznym. Na przełomie listopada i grudnia zbieramy książki dla pacjentów szpitala MSWiA i dla podopiecznych DPS „Kombatani” oraz Centrum Chorób Płuc. Serdecznie zapraszam do wzięcia w niej udziału!

Joanna Chłosta-Zielonka

Wokół paragrafu

Papierowy tygrys



Atak Hamasu na Izrael był szokiem dla całego świata, skala ataku, jego innowacyjność i bezwzględność zaskoczyła państwo, które od początku swego istnienia żyje w warunkach nieustannego egzystencjalnego zagrożenia. Paralotniarze otaczający dyskotekę na pustyni rozstrzelujący młodych Izraelczyków, mordowanie rodzin z małymi dziećmi w kibucach, masowe uprowadzenia zakładników przeznaczonych do wymiany

i pokazowych egzekucji. Jak to możliwe, że służby specjalne uważane nie bez racji za jedne z najbardziej skutecznych na świecie przegapiły przygotowania, bo przecież budowanie zaplecza zamachu musiało trwać miesiącami? Gdzie był Mosad, dlaczego „niezauważalna tarcza”, czyli kontrwywiad izraelski Szin Bet, zawiódł? Gdzie był Aman – wywiad wojskowy Izraela? Skuteczność systemu bezpieczeństwa jest mierzona liczbą ofiar, w tym przypadku zginęły setki Izraelczyków mordowanych w domach i na ulicach.

Polska powinna wyciągnąć wnioski z tego, co się dzieje na Bliskim Wschodzie. Nie da się tego zrobić w sytuacji, gdy zaufanie

do służb mundurowych spada, czemu nie należy się dziwić. Dymisja kierownictwa Sztabu Generalnego w sytuacji zagrożenia ze Wschodu to symptom kryzysu pomiędzy generalicją a władzą polityczną, która bez żenady upartyjniła sektor bezpieczeństwa kraju. Nikt nie wyciąga wniosków z rajdu białoruskich śmigłowców na polskim terytorium, spadających i ginących w lasach rakiet. Nikt nie zadaje pytań, dlaczego szef policji znany z użycia granatnika w swoim gabinecie w KGP wciąż zajmuje to stanowisko. Nikt nie zadaje pytań, dlaczego minister obrony dla celów partyjnych dyskredytuje polskich sztabowców, pokazując fragment planu obrony strategicznej, chronionego zresztą klauzulą niejawności. Nikt nie pyta, gdzie są tysiące migrantów posługujących się polskimi wizami, którzy nie zostali sprawdzeni.

A przecież łatwo można sobie wyobrazić scenariusz infiltracji polskiej granicy, na przykład przez wagnerowców na motocyklach, którzy jeździłoby po Podlasiu. Niestety zarówno w Polsce, jak i w Izraelu kwestie bezpieczeństwa stały się towarem w kampanii wyborczej. Podsluchiwanie Pegasusem obywateli myślących inaczej niż władza, czystki w wojsku i fotografowanie się na tle koreańskich czołgów może nie wystarczyć w godzinie próby.

Piotr Chlebowicz

Z boku i od środka

Europa dwóch prędkości?



Był rok 1975. Wspólnoty Europejskie miały już za sobą ponad dwudziestoletnią historię, znaczoną tak sukcesami, jak i porażkami.

W połowie lat 70. XX w. zaistniał poważny kryzys „pustego krzesła”, zażegnany przez „kompromis luksemburski”. Przez kilka kolejnych miesięcy Francja bojkotowała obrady

Rady Ministrów, nie dopuszczając w ten sposób do zwiększenia kompetencji Komisji oraz pozyskiwania przez nią własnych środków budżetowych. W tle tego konfliktu znajdowały się zryby powstającej wtedy wspólnotowej polityki rolnej.

W integracji gospodarczej odnotowano sukces, osiągając wcześniej (1958), niż to pierwotnie zakładano, etap unii celnej. Zachęcone tym państwa członkowskie zleciły przygotowanie raportu o perspektywach dalszej integracji gospodarczej. Raport Wernera przewidywał osiągnięcie unii gospodarczej ze wspólną walutą w roku 1970. To się nie udało. Projekt nie był jednak kompletnym fiaskiem, gdyż w roku 1979 wprowadzono Europejski System Monetarny z jednostką rozliczeniową ecu (European Currency Unit). Wiele lat później została ona wyparta, w stosunku 1:1, przez euro.

Nie bez perturbacji przebiegało pierwsze rozszerzenie Wspólnot – jej poszerzenie o Wielką Brytanię było w pierwszych latach

blokowane przez Francję. Ostatecznie nastąpiło ono w roku 1973, o Wielką Brytanię, Danię i Irlandię. Norwegowie natomiast odrzucili wynegocjowane już członkostwo w narodowym referendum.

Inicjatywą zmierzającą do nadania przedsięwzięciom wspólnotowym większej dynamiki był Jednolity Akt Europejski. W prowadzonych wtedy dyskusjach jeden z wpływowych posłów, Altiero Spinelli, proponował zasadnicze reformy instytucjonalne, uznając, że zastane struktury blokują dalszy postęp, a rozwiązania międzyrządowe to półśrodek, sprowadzający przyszłość do sumy partykularnych interesów poszczególnych państw. Nowy Traktat, kompromis wobec przeciwnych oczekiwań, wszedł w życie w lipcu 1987 roku.

Istotne rozwiązania instytucjonalne przyniósł Traktat z Maastricht (1993). Określono w nim m.in. zasadę pomocniczości, powołano Rzecznika Praw Obywatelskich oraz poszerzono zakres spraw rozstrzyganych kwalifikowaną większością głosów.

Szczególnie istotnym było przyjęcie założeń wspólnej waluty, następujące stopniowo w trzech etapach. Wspólna waluta, nazwana kilka lat później euro, zastąpiła w pierwszych miesiącach 2002 roku waluty krajowe w 12 państwach członkowskich (nie przystąpiły do niej Wielka Brytania, Dania i Szwecja).

Doświadczenia pierwszych dziesięcioleci dzisiejszej Unii Europejskiej wskazują, jak nietatym jest proces uzgadniania decyzji wobec nowych wyzwań, przed którymi staje jednocząca się Europa. Powstaje zatem pytanie, jakie miejsce zajmie Polska – w centrum wydarzeń czy na ich peryferiach.

Benon Gaziński

Życiocytanie

Wiele warstw pamięci



„Warstwy pamięci” to projekt zainicjowany przez Fundację Miejsce Uwagi i mający na celu odczytanie Warmii i Mazur, a więc dawnych Prus Wschodnich, jako regionu o nieoczywistym dziedzictwie, skomplikowanych losach ludzkich i uwikłaniach, dzięki którym to, co jednoznaczne, zyskuje wymiar różnorodności

i wielogłosowości. Pilotażowa odsłona tej inicjatywy miała miejsce w Centrum Ekspozycyjnym Stara Kotłownia na terenie Kortowa. Kolejne odbędą się w innych miejscowościach.

Ci, którzy znają przeszłość Kortowa, wiedzą, że do końca II wojny światowej mieścił się tutaj Szpital dla Obląkanych. Jego historia została opisana w książce Stanisława Piechockiego „Czyścić zwany Kortau”. W ramach wspomnianego projektu zorganizowano spacer po Kortowie, którego przewodnikami byli Michał Woźnica i Kacper Kozłowski. Historia i teraźniejszość w przypadku miasteczka studenckiego to rzecz fascynująca i wyzwanie dla rozważania zależności między pamięcią a zapomnieniem – tragiczne losy pacjentów szpitala zostają zestawione z dynamiką studenckiej codzienności, życie wygrywa ze śmiercią, ale jednocześnie pamięć upomina się o przetrwanie, bo zapomnienie byłoby zaprzeczeniem temu, co znaczy ścieżki i budynki starego Kortowa.

Podczas „Warstw pamięci” można było obejrzeć film Mikołaja Grynberga „Dowód tożsamości” oraz wysłuchać rozmowy autora, Joanny Chmarzyńskiej-Golińskiej i Mikołaja Trzaski. Pytanie, które organizuje porządek tego, co oglądamy, to „czy jesteś Żydem?”. Osoby w różnym wieku i z różnymi doświadczeniami zwracają uwagę na moment zwrotny, kiedy wiedza zmienia postrzeganie siebie i innych. Bycie Żydem okazuje się z jednej strony wyborem i szczególnym dopełnieniem, z drugiej staje się cierpieniem, naznacza lękiem. Poczucie wspólnoty rozbijane jest przez doświadczenie samotności i wykluczenia.

Debata „Tutejsi: pamięć i tożsamość. O niechcianym dziedzictwie” pokazała z kolei, jak ważne jest rozważenie zmian zachodzących w postrzeganiu historii regionu. Rozmowę poprowadziła redaktor Magdalena Rigamonti, a wzięli w niej udział prof. Ruth Leiserowitz, prof. Robert Traba i ja. Ważnym łącznikiem dla nas, uczestniczących w debacie, był biograficzny lub związany z prowadzonymi badaniami związek z miejscem, a także różnice pokoleniowe, dzięki którym odkrywaliśmy, że temat bycia u siebie i bycia obcym pozostaje żywy. Koncert Mikołaja Trzaski powiązany z czytaniem fragmentów korespondencji Paula Celana i Ingeborg Bachman zakończył ostatecznie odsłona projektu.

Stara Kotłownia stała się nie tylko miejscem goszczącym uczestników tego wydarzenia, ale i symboliczną metaforą tytułowych warstw pamięci. Niegdyś zapomniana świadkini strasznych wydarzeń kończących II wojnę światową, dzisiaj jest miejscem, w którym znajdujemy przestrzeń do mówienia o przeszłości jako ważnej części teraźniejszości.

Bernadetta Darska

Polityka kulturalna

Taka dziwna nowoczesność



W hotelu w Szanghaju robot, pomalowany tak jakby był pokojówką, w obowiązkowym fartuszkach, przynosi zamówione posiłki do pokoju. Wędrując korytarzem, przyjaznym głosem prosi po chińsku, aby mu pozwolić przejść, korzysta z WiFi, by uruchomić windę, a po każdym spotkaniu z człowiekiem grzecznie dziękuje.

I zmierza do bazy, aby doładować baterię. Dla czego pokojówka, a nie kamerdyner? Czyżby w zautomatyzowanym świecie tradycyjny podział ról nadal miał być podstawą społecznego funkcjonowania? Nie czepiajmy się! Przyjemnie jest, kiedy kawę serwuje sympatyczny robot.

O inteligencji maszyn można bez końca. Już prawie rok zmagam z tym tematem, upewniając się, że AI jest wyłącznie symulakrum. Obok automatów, które wyręczają człowieka w uciążliwych czynnościach, rozpoznawaniu twarzy przy odprawie paszportowej albo przeszukiwaniu wielkich baz danych, pojawiły się programy udające, że myślą i porozumiewają się podobnie jak ludzie. Fakt, że znaleźli się chętni, by na tej modzie zarobić, niczego nie zmienia. Nadal są to programy niemające jednak z myśleniem nic wspólnego.

Używając słowa „inteligencja”, warto pamiętać, jak uproszczone jest to pojęcie. Oznacza ono proces, w którym informacje

są gromadzone i przetwarzane w celu dostosowania się do zmian otoczenia. Miarą inteligencji nie jest liczba zgromadzonych informacji, lecz zdolność przystosowania i przetrwania w zmieniającym się świecie. Wiele krzywdy zrozumieniu tego zjawiska wyrządziły testy ilorazu inteligencji, które odnosiły się do jednego tylko elementu inteligencji – rozumowania kombinatorycznego. Pojęcie to próbował ocalić przed kompromitacją Howard Gardner, który stworzył teorię inteligencji wielorakiej, funkcjonującej na ośmiu różnych poziomach zmysłowego, intelektualnego i emocjonalnego odbierania rzeczywistości. Złagodziło to nieco krytykę wobec technokratycznego podejścia do zjawiska, ale nie rozwiązało problemów.

Czy maszyny będą kiedyś myśleć? Nie nastąpi to prędko. Wytworzonych form maszynowego procesu przetwarzania informacji nie można nazwać nawet zaczątkiem myślenia. Maszyny nie powstały, aby szukać prawdy. Spełniają tylko zaprogramowane funkcje i mają to robić bezbłędnie. Ale bezbłędne funkcjonowanie nie jest myśleniem. To błędy przybliżają nas do lepszych rozwiązań.

Zanim zdołamy nauczyć maszyny myśleć, powinniśmy uporać się z własnym myśleniem. Podążanie za informacjami przekazywanymi za pomocą obrazów, będących w istocie instrukcjami, na pewno nie służy uświadomieniu własnych możliwości. Wręcz odwrotnie, przekształca nas w bezrefleksyjne jednostki pełniące funkcje i zajmujące miejsca, które kiedyś przejmą maszyny. Czasami niestety wygląda na to, że zamiast stworzyć istotę na własny wzór i podobieństwo, stworzyliśmy elektronicznego gołębia, a teraz sami próbujemy się do niego upodobnić.

Krzysztof D. Szatravski

Okiem medioznawcy

AI: strajki i negocjacje



Wykorzystanie sztucznej inteligencji, np. czatu GPT, budzi coraz większe zainteresowanie opinii publicznej, ale jednocześnie łączy się ze wzrostem obaw społecznych. Są to obawy o przyszłość przedstawicieli różnych zawodów czy też o skutki wykorzystywania treści, które stanowią wytwór sztucznej inteligencji.

W wielu branżach AI postrzegana jest jako szansa na rozwój, ale w środowisku twórców kultury trudno jest doszukać się zachwyty nad nią.

Kilka tygodni temu zakończył się strajk Writers Guild of America West. Gildia amerykańskich scenarzystów protestowała między innymi przeciwko coraz większemu zakresowi wykorzystania sztucznej inteligencji. Z perspektywy wytwórni wykorzystanie AI do pisania scenariuszy to czysty zysk. Z perspektywy pracowników branży – to redukcja etatów. Scenarzyści negocjowali i osiągnęli sukces: w produkcjach rodem z Hollywood nie będzie można zastępować ich pracy wytworami sztucznej inteligencji.

Niedawno organizacja Reporterzy bez Granic poinformowała o opracowaniu Karty AI i Dziennikarstwa. Postanowienia Karty zostały opracowane przez przedstawicieli środowiska dziennikarskiego oraz specjalistów ds. sztucznej inteligencji i zostały ujęte w ramy dziesięciu punktów:

1. Etyka dziennikarska powinna wskazywać mediom i dziennikarzom kierunek w procesie korzystania z technologii.
 2. Media powinny traktować priorytetowo interes człowieka.
 3. Systemy sztucznej inteligencji wykorzystywane w dziennikarstwie powinny wcześniej zostać poddane niezależnej ocenie.
 4. Media zawsze są odpowiedzialne za treści, które zdecydują się opublikować.
 5. Firmy medialne powinny zachowywać przejrzystość w wykorzystywaniu systemów AI.
 6. Dziennikarze zawsze powinni weryfikować źródło i pochodzenie tworzonych treści, zapewniając ich autentyczność.
 7. Dziennikarstwo powinno wytyczyć wyraźną granicę pomiędzy treściami autentycznymi a syntetycznymi.
 8. Personalizacja treści oparta na AI powinna mieć na uwadze zachowanie zasad różnorodności oraz uczciwości przekazywanych informacji.
 9. Dziennikarze, media oraz grupy wspierające dziennikarstwo powinny być zaangażowane w proces zarządzania sztuczną inteligencją.
 10. Dziennikarstwo powinno podtrzymywać swoje etyczne oraz ekonomiczne założenia w interakcjach z organizacjami odpowiedzialnymi za systemy AI.
- Zakres wykorzystania sztucznej inteligencji rośnie tak szybko, że niebawem pojawi się problem, z kim negocjować i przeciwko komu strajkować, bo przecież nie mówimy tu o jednej, konkretnej organizacji czy grupie twórców AI. Przy pełnym uznaniu dla działań WGA i RbG, powstaje wątpliwość, jak trwale są to rozwiązania i czy nie stanowią one próby opóźnienia tego, co i tak jest nieuniknione.

Marta Więckiewicz-Archacka

Z Kłobukowej Dziupli 2.0

Osobisty asystent uczenia się



Jedyne, co pewne i stałe to zmiana. Nieustanna i głęboka. Od roku w nasze życie wdzierają się różne modele sztucznej Inteligencji i algorytmy. Co zmieni w dydaktyce akademickiej powszechne stosowanie AI? Jak będą prowadzone zajęcia? I czego ja, jako wykładowca, muszę się szybko nauczyć?

Dawno temu nauczyliśmy się w bezpośrednim kontakcie z osobistym nauczycielem. W epoce kultury oralnej źródłami wiedzy były osobisty kontakt i obserwacja. Niedawna rewolucja przemysłowa i powszechna alfabetyzacja przyczyniły się do powstania instytucji edukacyjnych, a wykłady na uniwersytetach, w których jednocześnie uczestniczyło wielu studentów, stały się główną formą nauczania. W erze internetowej pojawiło się z kolei nauczanie zdalne. A jakie zmiany przynosi powszechne wykorzystanie AI na uczelniach?

AI umożliwia personalizację edukacji dla dużej liczby osób jednocześnie. Liczba specjalistów nie jest już limitującym ogranicznikiem. Systemy mogą analizować postępy i zachowanie każdego studenta, dostosowując materiały i sugestie do ich indywidualnych potrzeb. A to oznacza, że studenci będą mogli uczyć się w swoim tempie, koncentrując się na obszarach, w których potrzebują większego wsparcia.

Po drugie, AI może znacząco usprawnić zarządzanie uczelniami. Od zbierania i analizy danych po automatyzację rejestracji

i planowania zajęć. W rezultacie pracownicy uczelni mogą skupić się na bardziej kreatywnych aspektach swojej pracy. Zatem zmiany dotyczą nie tylko kadry naukowo-dydaktycznej, ale także (a może przede wszystkim?) personelu wspomagającego i administracji. Czy zmieni się też struktura organizacyjna UWM?

Czy to oznacza, że tradycyjne wykłady i ćwiczenia laboratoryjne stracą na znaczeniu? Odpowiedź jest bardzo złożona. Choć AI ma potencjał do znaczących zmian, to tradycyjne formy nauki i nauczania nie znikną całkowicie. Nadal istnieje potrzeba interakcji społecznej, uczenia się od doświadczonych naukowców oraz budowania umiejętności interpersonalnych.

Wykorzystanie AI jako osobistego asystenta uczenia się na uczelniach wyższych ma potencjał do zrewolucjonizowania dydaktyki akademickiej. To prawda. Ale jak szybko ten potencjał się zmaterializuje? Jak będzie wyglądał osobisty asystent uczenia się? I w jakim stopniu tradycyjne metody nauczania nadal pozostaną ważne. Wyzwanie polega na znalezieniu równowagi między nowoczesnymi narzędziami a tradycyjnym podejściem do nauczania. I zastosowania tego w praktyce tu i teraz, nad Łyną.

Za 25 lat, gdy będziemy świętowali kolejny jubileusz UWM, nasz Uniwersytet i nasza dydaktyka z pewnością będą wyglądały inaczej.



<https://profesorskiegadanie.blogspot.com/2023/11/osobisty-asystent-uczenia-sie-czyli-jak.html>

Stanisław Czachorowski

Czerwona apaszka

Kod kreskowy i gęś



Co oznacza fraza „kod kreskowy”? Najprostsza definicja to graficznie zakodowana informacja. W 1974 r. w jednym z amerykańskich supermarketów zainstalowano pierwszy skaner do kodów. Pierwszym towarem, który został zeskanowany, była... guma do żucia. Później pojawił się kod QR i był to rok 1994. W tym kodzie można zapisać liczby, linki, a nawet zdania. Jednak kodem

kreskowym nazywa się także pionowe zmarszczki nad ustami! Do lamusa odchodzi więc powiedzonko, że są to „zmarszczki palacza”. Wiedzieliście?

Jest też takie zdanie: „zażółć gęślą jaźń”. Warto najpierw głośno je przeczytać – niby proste, a język jakoś się łamie. Co tu ciekawego? W tym zdaniu są wszystkie polskie znaki diakrytyczne, a poza tym oznacza, że gęś zalała się żółcią. To samo powiedzonko odnieść można do nas: bo kiedy człowieka zalewa żółć, to wiemy, że się irytuje, złości. A od tego prosta droga do chorej... wątroby. Mówimy: coś mu leży na wątrobie, czyli zamartwia się. „Ja rozpisalem się bardzo, bo żółć mnie zalała, musiałem znaleźć dla niej ujście, raz wreszcie zdobywszy się na tę okropną lekturę” – tak swego czasu pisał Stefan

Napierski w liście do Kazimierza Wyki, a rzecz dotyczyła Brunona Schulza. Od chorej wątroby droga do... kawy. Badacze wymieniają dwa istotne składniki: kafestol i kahweol. Substancje te działają z korzyścią dla wątroby. Pamiętajmy jednak, że kawa z fusami jest szkodliwa. Dodać można, że pierwsza udana operacja wątroby miała miejsce w lipcu 1967 r. w USA.

Cóż, niemal na pewno za różnymi problemami kryje się lwia zmarszczka. Nazwa wzięła się od groźnego wyglądu tego drapieżnika. Siedząc przed komputerem, marszczymy nieświadomie czoło, ściągamy brwi. W końcu utrwała się za lwią zmarszczką – lwia bruzda, z którą w domowych warunkach już nie wygramy. Twarz przybiera smutny, zamartwiony wygląd. Co ciekawe, słowo „lew” tworzy w języku polskim mnóstwo związków frazeologicznych. Bonaparte miał powiedzieć: „Stado baranów prowadzone przez lwa jest groźniejsze niż stado lwów prowadzone przez barana”. Warto zapanować nad „lwią zmarszczką”, masując ją codziennie i robiąc systematyczne przerwy podczas pracy przy komputerze.

I na koniec jeszcze jednak ciekawostka: nasz kod kreskowy to prefiks o numerze 590. Trzeba jednak pamiętać, że oznacza on, iż produkt – np. gęś – został zarejestrowany w danym kraju, a nie, że z niego pochodzi. „Gdy Marcinowa gęś po wodzie, będzie Boże Narodzenie po lodzie”. Zobaczmy!

Maria Fafińska

Rankingi, czyli nasza rozpoznawalność w świecie

Wydział Medycyny Weterynaryjnej zanotował awans w szanghajskim Global Ranking of Academic Subjects (GRAS) drugi rok z rzędu. Ponadto UWM został sklasyfikowany w zakresie nauk rolniczych, co oznacza, że powód do dumy mają także m.in. Wydział Rolnictwa i Leśnictwa oraz Wydział Bioinżynierii Zwierząt.

Olsztyńska weterynaria została sklasyfikowana w przedziale 101–150. Poprawiła w ten sposób pozycję z poprzedniego roku, kiedy to przyznano jej miejsce w przedziale 151–200. W zestawieniu znalazło się siedem polskich uczelni (o trzy więcej niż w ubiegłym roku), a UWM wyprzedziła tylko Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie.

– Awans w tym rankingu jest efektem systematycznej pracy nad podniesieniem jakości badań. Bierzemy udział m.in. w projektach Regionalnej Inicjatywy Doskonałości (RID), które umożliwiają pracownikom odbywanie staży zagranicznych czy wspierają proces publikacyjny, także w międzynarodowych czasopismach. Ponadto uczestniczyliśmy ostatnio w dwóch projektach: „Innowacyjność technologii żywności wysokiej jakości” oraz „Konsorcjum badań środowiska i innowacyjnej technologii żywności dla jakości życia EnFoodLife”. Bardzo się cieszymy i motywuje nas to dalszej pracy – mówił prof. Bogdan Lewczuk, dziekan WMW.

Warto przypomnieć, że wraz z początkiem obecnego roku akademickiego weterynaria rozpoczęła kształcenie studentów w języku angielskim.

Nauki rolnicze z kolei zostały sklasyfikowane w rankingu GRAS po raz pierwszy i uplasowały się w przedziale 201–300. Spośród siedmiu polskich uczelni UWM zajął czwarte miejsce za uniwersytetami przyrodniczymi w Poznaniu, Wrocławiu oraz Lublinie.

– Obecność UWM w zestawieniu to zdecydowanie powód do dumy i zachęta do dalszej pracy badawczej. Gratuluję

dziekanom oraz wszystkim pracownikom, doktorantom i studentom – to jest wasza ciężka praca – zauważył prof. dr hab. inż. Paweł Wielgosz, prorektor ds. umiędzynarodowienia uczelni.

– Sklasyfikowanie nauk rolniczych w tegorocznym rankingu GRAS jest efektem tego, że nasi pracownicy mają publikacje międzynarodowe o wysokim wskaźniku cytowań, a ponadto, że powstają one we współpracy z badaczami z zagranicy, m.in. ze Stanów Zjednoczonych. Obecnie w nauce obserwujemy odwrót trendu publikowania monografii na rzecz artykułów w międzynarodowych, wysoko punktowanych czasopismach. I to staramy się robić. Bardzo się cieszymy z obecności w tym rankingu i myślę, że mamy potencjał, aby w przyszłym roku poprawić naszą pozycję – powiedział prof. Piotr Bórawski, pełnomocnik dziekana Wydziału Rolnictwa i Leśnictwa ds. umiędzynarodowienia.

Należy podkreślić, że pod hasłem „agricultural sciences” w rankingu GRAS kryją się również: hodowla zwierząt oraz rybactwo, a więc powody do radości ma również Wydział Bioinżynierii Zwierząt.

– Cieszę się, że pracownicy Wydziału Bioinżynierii Zwierząt, realizujący swoje badania w zakresie zootechniki i rybactwa, przyczynili się do sukcesu naszej uczelni. Dlatego bardzo serdecznie wszystkim dziękuję za olbrzymią pracę, jaką wykonali, aby wyniki badań mogły zostać opublikowane w najlepszych czasopismach o zasięgu międzynarodowym i wysokim wskaźniku cytowań, zwłaszcza, że prowadzenie badań z tego zakresu z roku na rok jest coraz

trudniejsze – zaznaczyła prof. Urszula Czarnik, dziekan Wydziału Bioinżynierii Zwierząt.

Ranking GRAS porównuje uczelnie w 55 dyscyplinach z zakresu nauk przyrodniczych, inżynierii, nauk o życiu, nauk medycznych oraz nauk społecznych. W tym roku oceniono ponad 5 tys. uczelni ze 104 krajów świata, a w zestawieniu znalazło się ostatecznie 1,9 tys. ośrodków akademickich.

GRAS ocenia uczelnie za pomocą pięciu wskaźników:

- ▲ wyników badań (Q₁, czyli liczba artykułów naukowych w czasopismach z pierwszego kwartyła),
- ▲ wpływu badań (CNCI, czyli znormalizowany wpływ cytowania),
- ▲ współpracy międzynarodowej (IC, wyrażona za pomocą liczby publikacji będących jej wynikiem),
- ▲ jakości badań (TOP – liczba artykułów w najlepszych czasopismach w dyscyplinie wskazywanych przez respondentów ankiety rankingowej),
- ▲ liczby międzynarodowych nagród naukowych (AWARD, czyli znaczące nagrody i wyróżnienia).

Dodajmy, że za sprawą rolnictwa i leśnictwa UWM poprawił swoją pozycję w QS World Ranking by Subject. Dyscyplina awansowała z przedziału 301–350 do przedziału 250–301.

Niedawno ukazały się także wyniki QS World University Rankings, w którym UWM zadebiutował w 2022 roku. Obecnie zajmuje tam miejsce w przedziale 1200–1400.

– Uczelnie na świecie jest około 50 tysięcy. Większość z nich stara się uczestniczyć w rankingach. Nasze miejsce w rankingu QS jest więc bardzo dobre – podkreślił prof. Paweł Wielgosz. I dodał: – W rankingach z tzw. BIG-4 pojawia się 15–30 uczelni z Polski.

Do grupy BIG-4 należą: QS World University Rankings (Quacquarelli Symonds – QS), Shanghai Ranking – Academic Ranking of World Universities (ARWU), Times Higher Education – World University Rankings (THE) oraz US News Best Global Universities Rankings (US News).

Wiosną poznaliśmy także wyniki 12. edycji The Center for World University Rankings (CWUR). Do zestawienia trafia tylko 10 proc. z 20,5 tysiąca ocenianych uczelni, a UWM znalazł się na 1525 miejscu. W praktyce oznacza to, że nie tylko umocnił on swoją pozycję (w wydaniu 2022–2023 był na 1537 miejscu), ale jest też jedną z 7,5 proc. najlepszych uczelni i dziewiątą na liście polskich uniwersytetów klasycznych.

W tym roku UWM znalazł się po raz kolejny w rankingu THE. Jest więc w gronie 1904 najlepszych uczelni, zajmując miejsce w przedziale 1501+. W zestawieniu pod uwagę branych jest 18 wskaźników z pięciu obszarów: naukanie, środowisko badawcze, jakość badań, perspektywy międzynarodowe i przemysł.

W THE Impact, czyli światowym rankingu uczelni wyższych, który ocenia je pod kątem realizowanych Celów Zrównoważonego Rozwoju określonych w agendzie ONZ, UWM zajął szóste miejsce wśród polskich uniwersytetów klasycznych. Najlepiej został oceniony w zakresie działań z obszaru celu 15. – Życie na lądzie.

mw, red.



Profesorowie UWM w światowej czołówce

Czternastu naukowców z Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego należy w swoich dyscyplinach do prestiżowych 2 proc. najbardziej wpływowych badaczy z całego świata.

Ranking Top 2% przygotowujący jest przez Uniwersytet Stanforda. To lista naukowców, których publikacje są najczęściej cytowane przez innych autorów. Amerykańska uczelnia przygotowując zestawienie prezentujące najbardziej wpływowych badaczy świata, bierze pod uwagę albo publikacje i cytowania z ostatniego roku kalendarzowego (tym razem – 2022), albo cały dorobek. Ostatecznie powstają więc dwie listy rankingowe.

Na liście prezentującej autorów najczęściej cytowanych w 2022 r. znalazło się ponad 210 tys. osób z całego świata. Są wśród nich reprezentanci wszystkich dziedzin nauki. Znajdziemy na niej 1144 osoby ze 159 polskich instytucji naukowych. Jest wśród nich 12 naukowców z UWM. Wydział Geoinżynierii na liście reprezentują: **prof. Agnieszka Cydzik-Kwiatkowska**, **prof. Ewa Korzeniewska**, **dr hab. inż. Dorota Kulikowska**, **prof. UWM**, **prof. Marcin Dębowski** i **prof. Marcin Zieliński**. Wydział Lekarski ma dwóch przedstawicieli: **prof. Andrzeja Grzybowski** i **prof. Krzysztofa Selmaja**. W rankingu znaleźli się też **prof. Andrzej Siwicki** i **dr hab. Joanna Małaczewska**, **prof. UWM** z Wydziału Medycyny Weterynaryjnej. Wydział Rolnictwa i Leśnictwa reprezentują **prof. Mariusz Stolarski** i **prof. Paweł Kafarski**, a Wydział Nauk Technicznych **dr hab. inż. Magdalena Zielińska**, **prof. UWM**.

Zestawienie uwzględniające wszystkie publikacje w karierze obejmuje ponad 204 tys. naukowców z całego świata, w tym 1100 z Polski z 15 uczelni i instytucji naukowych.

Z UWM są to: **prof. Agnieszka Cydzik-Kwiatkowska**, **prof. Andrzej Grzybowski**, **prof. Paweł Kafarski**, **prof. Dorota Kulikowska**, **prof. Lech Polkowski** (Wydział Matematyki i Informatyki), **prof. Krzysztof Selmaj**, **prof. Andrzej Siwicki**, **prof. Mariusz Stolarski** i **prof. Jadwiga Wyszowska** (Wydział Rolnictwa i Leśnictwa).

lek, red.



Fot. JCKIPR UŁ

Magna Charta Universitatum.

Wielka karta wielkich wartości

Magna Charta Universitatum to deklaracja fundamentalnych zasad, na których powinna opierać się misja uczelni. Są wśród nich, między innymi, wolność akademicka i autonomia instytucjonalna. UWM dołączył do grona sygnatariuszy 25 października, a dokument w tej sprawie podpisał rektor UWM prof. Jerzy Przyborowski.

Za sprawą podpisu rektora Uniwersytet Warmińsko-Mazurski dołączył do grona niemal tysiąca szkół wyższych zobowiązujących się do wypełniania swojej misji w zgodzie z najważniejszymi wartościami akademickimi. Magna Charta Universitatum została podpisana po raz pierwszy przez rektorów 388 uczelni w 1988 r. na najstarszym na świecie Uniwersytecie w Bolonii, a następnie odnowiona w 2020 r. tak, by uwzględnić najnowsze wyzwania, przed którymi stoją uniwersytety w zmieniającym się świecie.

– Zgłosiliśmy chęć przystąpienia do tej inicjatywy, dbając o wartości i wolność akademicką. W deklaracji podkreślana jest bardzo mocno autonomia uczelni w zakresie prowadzenia badań i kształcenia. W sposób nadzwyczajny wybrzmiewa też potrzeba zwrócenia uwagi na zmiany klimatyczne, zmiany w środowisku i na szeroko pojęty zrównoważony rozwój – mówił w rozmowie z Radiem UWM FM prof. Jerzy Przyborowski, rektor UWM. – Uczelnie mają być środowiskiem, które te idee krzewi, wprowadza w życie, propaguje i daje dobry przykład.

Uroczyste podpisanie deklaracji przez nowych sygnatariuszy było zwieńczeniem trzydniowej konferencji, którą Magna Charta Observatory organizuje każdego roku. Spotkanie poświęcone jest wyzwaniom związanym z podtrzymywaniem podstawowych wartości i odpowiedzialnym służeniem społeczeństwu przez uczelnie. W tym roku takie wydarzenie odbyło się na Uniwersytecie Łódzkim – po raz pierwszy w Polsce i dopiero po raz drugi w historii poza Bolonią.

Rektor Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie był jednym ze 126 uczestników wydarzenia. Miało ono charakter ogólnoświatowy, więc brały w nim udział osoby z 36 krajów, m.in. z Argentyny, Indii, Filipin, Kolumbii, Ghany, Brazylii i Kanady.

Pierwszego dnia spotkania MCU w Łodzi (23 października) odbył się panel poświęcony integracji pomiędzy wspólnotami miejskimi i uczelniami w Polsce i Ukrainie. Uczestniczyli w nim m.in. naukowcy i studenci z Ukrainy, doświadczającej rosyjskiej agresji. Swoje wystąpienia (online i stacjonarnie) mieli m.in.: Arkadiusz Mężyk (przewodniczący Konferencji Rektorów Akademickich Szkół Polskich), Petro Kulikov (prezydent Unii Rektorów Uniwersytetów Ukrainy), Mychailo Wynnyckyj (wiceminister edukacji i nauki Ukrainy), Adam Pustelnik (wiceprezydent Łodzi) i Vitalii Bilyi (Radca Ambasady Ukrainy w Polsce, który odczytał list od ambasadora Wasyla Zwarycza).

Kolejnego dnia uczestnicy konferencji skupili się na kwestiach zawartych w temacie wiodącym w tym roku konferencji „Universities and Re-Construction of Cities: the Role of Research and Education”. Swoimi przemyśleniami dzielili się m.in.: Patrick Deane (prezydent Magna Charta Observatory Governing Council), Ed Brinksma (przewodniczący Rady Zarządzającej Erasmus University Rotterdam, prezydent UNIC), dr Elfithri Rahmah (reprezentantka UNESCO).

Trzeci dzień konferencji uświetnił wykład Hermana van Rompuya pt. „Europe at a crossroads. Also a challenge for our universities”.

dbp

Źródło: UŁ

Magna Charta Universitatum, podpisana w 1988 roku z okazji 900-lecia Uniwersytetu w Bolonii, jest deklaracją i potwierdzeniem podstawowych zasad, które stanowią winny podstawę misji uniwersytetów. Pierwszą z tych zasad jest niezależność: badania i nauczanie muszą być – pod względem motywów ich realizacji oraz przekazywanych treści – wolne od wszelkich wpływów politycznych i uwarunkowań ekonomicznych. Zgodnie z drugą zasadą, nauczanie i badania stanowić powinny nierozłączną całość, angażując studentów w poszukiwanie i pogłębianie wiedzy i szerszego horyzontu poznawczego. Trzecia zasada wskazuje, że uniwersytet to miejsce swobodnego dociekania i wymiany myśli, wyróżniające się otwartością na dialog i odrzucaniem nietolerancji.

Z Preambuli Magna Charta Universitatum



Fot. JCKIPR UŁ

Magna Charta Universitatum podpisali w Łodzi rektorzy 36 uczelni:

- Universidad Católica de Salta
- Universidad de Sucre
- Masaryk University
- Budapest Business University
- Széchenyi István University
- University of Pécs
- Oslo Metropolitan University
- Akademia Górniczo-Hutnicza w Krakowie
- Collegium Civitas w Warszawie
- Humanitas University
- Uniwersytet Jana Długosza w Częstochowie
- Politechnika Łódzka
- Akademia Pedagogiki Specjalnej im. Marii Grzegorzewskiej
- Uniwersytet Medyczny w Białymstoku
- Politechnika Koszalińska
- Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu
- Politechnika Poznańska
- Uniwersytet SWPS w Warszawie
- Śląski Uniwersytet Medyczny w Katowicach
- Uniwersytet Gdański
- **Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie**
- Uniwersytet Ekonomiczny we Wrocławiu
- Uniwersytet Przyrodniczy we Wrocławiu
- National University of Science and Technology
- Politechnica Bucharest
- Matej Bel University in Banská Bystrica
- University of Alicante
- Siam University
- Istinye University
- Lokman Hekim University
- Kryvyi Rih State Pedagogical University
- National Technical University „Kharkiv Polytechnic Institute“
- Pavlo Tychyna Uman State Pedagogical University
- Nottingham Trent University
- Royal Holloway, University of London
- Uniwersytet Medyczny w Łodzi
- University of Pais Vasco

Pałac w Łęczanach: perła regionu, duma Uniwersytetu



Fot. K. Wróblewska

Należący do Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego pałac w Łęczanach to wyjątkowe miejsce na mapie Polski. O jego historii rozmawiamy z Maciejem Hołdyńskim, pracownikiem UWM i pasjonatem dziejów Łęczan. Z okazji obchodzonego 20 października Międzynarodowego Dnia Krajobrazu pałac został udostępniony do zwiedzania.

Rozmawiała: Daria Bruszevska-Przytuła

Pałac w Łęczanach był siedzibą rodu Fischerów. Od kiedy zamieszkiwali oni te ziemie?

Wilhelm Liebegott Gustav Fischer kupił majątek w Łęczanach w listopadzie 1872 roku. Z dokumentów wiadomo, że zapłacił za to 88 tys. talarów. Kwota ta obejmowała także zakup majątku leśnego Śpigłówka, którą dziewięć lat później jednak odsprzedał. Od początku starał się dbać o swój majątek. Jako członkowi rady powiatowej udało się Gustawowi Fischerowi przeforsować pomysł na odnowienie starej drogi prowadzącej od Biskupca aż do terenów leśnych położonych za Wolą (niem. Dürwangen), na czym oczywiście skorzystały także Łęczany.

Kiedy Gustav Fischer zmarł jesienią 1885 roku, jego syn Gustav Siegfried Reinhold miał dopiero 15 lat. Sophie Elfriede Fischer, matka Reinholda, postanowiła zarządzać majątkiem i w przyszłości przekazać go synowi.

Jak wyglądały Łęczany niedługo przed powstaniem pałacu?

Pod koniec XIX wieku w Łęczanach zredukowano hodowlę owiec i zainwestowano w stado krów, dzięki czemu można było wraz z okolicznymi gospodarzami założyć reszelską spółdzielnię mleczarską. W tym czasie systematycznie też osuszano tereny wokół wsi Łęczany. W 1898 roku Elfriede Fischer kupiła działkę w Plenowie z zamiarem wybudowania tam cegielni z piecem pierścieniowym. W 1902 roku zleciła z kolei rozbudowę szosy do Samławek na odcinku od dworu do granicy reszelskich lasów miejskich o długości 2,2 km, korzystając także z finansowej pomocy powiatu.

1 kwietnia 1901 roku Łęczany niemal całkowicie spłonęły. Ogień strawił sześć budynków wraz z inwentarzem, m.in. cennym stadem krów. Wkrótce odbudowano jedynie trzy budynki.

W 1904 roku wybudowano w Łęczanach nową szkołę, a w latach 1906–1908 m.in. stajnie, domy mieszkalne, szklarnie i dom gminny. Wiosną 1907 roku właścicielka Łęczan wykupiła prawie cały majątek w Plenowie i znacznie poszerzona też granice Łęczan w kierunku wschodnim, mianowicie aż pod samą granicę wsi Widryny. Łączna powierzchnia majątku wynosiła wówczas 2135 mórg.

Elfriede Fischer świetnie dbała o majątek, ale pałac w Łęczanach to zasługa jej syna.

Tak, okazuje się, że Gustav Siegfried Reinhold był człowiekiem wielu talentów. Nie dość, że świetnie sobie radził jako członek Wojennej Żeglugi Morskiej Cesarstwa Niemieckiego i dyplomata, to zasłynął także jako twórca projektu pałacu. Jeśli chodzi o jego karierę w wojsku, to czasem żartuję, że na pewno nie zaszkodził jej fakt, że jego przyjacielem ze szkolnej ławy był brat cesarza Wilhelma... Ale, mówiąc już poważnie, zasłużył sobie na te awanse, ponieważ był bardzo sprawnym zarządcą i organizatorem, a doświadczenie zdobywał, wspinając się po kolejnych szczeblach kariery. Jego największą pasją była marynistyka, ale interesował się także botaniką, czego dowody znalazłem w bibliotekach niemieckich – zdarzało mu się publikować artykuły na ten temat w towarzystwach botanicznych. Z tego, co wiem, w gimnazjum w Królewcu uczniem był raczej średnim, ale w Szkole Cesarskiej Marynarki Wojennej w Kilonii szło mu już lepiej.

Dowodem na pasję botaniczną Reinholda Fischera mógł być wspaniały ogród przed pałacem, a co z pasją marynistyczną? Czy znalazła ona swój wyraz w Łęczanach?

Oczywiście. Na pierwszy rzut oka widoczne jest to za sprawą wieży, która swoim kształtem przypomina latarnię morską. Syn Reinholda w swoich wspomnieniach starał się odtworzyć wygląd pałacu. Jak zaznaczył, na ścianach było sporo obrazów o tematyce marynistycznej. Także kafle w łazienkach przedstawiają różne motywy życia nad wodą. Na marginesie dodam, że mam swoją teorię dotyczącą tego, że powstały one w manufakturze należącej do rodziny cesarskiej... A wracając do pałacu, to w czasie prac remontowych, które były prowadzone na początku lat dwutysięcznych, w piwniczce na wino ujawnione zostały oryginalne herby floty pruskiej na suficie. Pod obrazem przedstawiającym Madonnę, czyli w sali balowej, widnieje z kolei – według legendy – portret admirała Nelsona, który był idolem Fischera.

Wspomniał pan o kafkach, więc warto dodać, że i te w łazienkach, i te w kuchni zachowały się jako oryginalne elementy wyposażenia.

To prawda. Takich oryginalnych elementów jest zresztą więcej, bo np. zachowana została także stolarka okienna z drewnianymi roletami.

Wrażenie robić mogły także inne rozwiązania zastosowane w pałacu.

Przykładem takich dobrze przemyślanych inwestycji był piec szufladowy, który poprzez układ centralnego ogrzewania rozprowadzał ciepło po wszystkich pomieszczeniach rezydencji. Na dole do sal reprezentacyjnych ciepło dostawało się przez otwory wentylacyjne usytuowane wzdłuż ścian tuż przy podłodze. W kominkach palono okazjonalnie, np. podczas większych uroczystości. W każdym z 27 pokoi na wyższych kondygnacjach zainstalowane były piece kaflowe. Za dogrzanie, a zarazem rozświetlenie wnętrza głównej klatki schodowej, odpowiadał wielki świetlik zainstalowany we wschodniej części dachu. Woda dostarczana była przez pompę wodną działającą na zasadzie perpetuum mobile. Elektryczność zawitała do pałacu w 1919 roku.

Wspomniał pan o cegielni w Plenowie. Czy materiał do budowy pałacu pochodził właśnie stamtąd?

Tak, zgadza się.

Budynek jest ogromny, a więc był gotowy także na przyjmowanie licznych gości...

Z pewnością odbywały się tu czasem duże uroczystości, ale jednym z najbardziej znamienitych gości był ten, który pojawił się w Łęczanach w 1922 roku. Wtedy to właśnie do pałacu przyjechał Fryderyk, brat cesarza Wilhelma, by dotrzymać towarzystwa Reinholdowi po śmierci jego pierwszej żony. Najprawdopodobniej zachowało się nawet zdjęcie z tej wizyty.

Ostatni przedstawiciel rodziny Fischerów opuścił Łęczany w dramatycznych okolicznościach.

Pałac przetrwał obie wojny bez większych zniszczeń. Gdy

6 sierpnia 1914 roku do Łęczan wkroczyli Rosjanie, doszło do kilku morderstw cywili, kradzieży. Zarekwirowano wszystkie konie oraz pozostały inwentarz na potrzeby armii carskiej. W tym czasie większość mieszkańców schroniła się na wyspie na Jeziorze Legińskim i w lesie. W majątku pozostali Ella von Fischer-Loßainen, nadzorca majątku, kilka osób ze służby i ogrodnik.

Pół roku po zakończeniu I wojny światowej, 11 stycznia 1919 roku, Reinhold von Fischer-Loßainen w stopniu kontradmirała Cesarskiej Marynarki Wojennej przeszedł w stan spoczynku i powrócił do Łęczan. Zmarł tu 12 września 1940 roku i został pochowany w rodzinnym mauzoleum obok swej matki i pierwszej żony.

Na kilka miesięcy przed zakończeniem wojny, czyli 29 stycznia 1945 roku – w obawie przed zbliżającą się Armią Czerwoną – Łęczany opuściła wdowa pod admirałem, Nora von Fischer-Loßainen, i jego dwoje dzieci z pierwszego małżeństwa. Dla kobiety ucieczka miała tragiczny koniec. Nora popełniła samobójstwo 31 stycznia w okolicach Górowa Iławckiego. Erika-Renate i Reinhold junior, pod opieką guwernantki, dotarli do krewnych w Niemczech.

Rosjanie tuż przed wkroczeniem do Łęczan spalili i spłądowali dwór w Leginach. Być może właśnie to uratowało Łęczany, które – jak i cały folwark – zostały oszczędzone przez czerwonoarmistów.

Zanim Fischerowie opuścili pałac, podzielili część wyposażenia i majątku pomiędzy swoich zaufanych pracowników. To jeden z dowodów na to, że doceniali ich pracę. Innym był fakt, że osoby, które pracowały w pałacu, były pochowane na cmentarzu przy mauzoleum rodzinnym rodziny von Fischer-Loßainen.

Co działo się z pałacem po wojnie?

Najpierw został tu utworzony Fundusz Wczasów Pracowniczych, a w 1957 roku cały majątek przekazano Wyższej Szkole Rolniczej w Olsztynie. W latach 90. XX wieku pałac wraz z całym gospodarstwem były dzierżawione przez Tadeusza Matyjka. Od 2003 roku miejsce to powróciło pod opiekę Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie.

Podczas odwiedzin w Łęczanach warto sporo uwagi poświęcić otoczeniu pałacu.

Na polecenie właścicieli założone zostały rozległe ogrody i park. Pracami kierował dyrektor ogrodniczy z Rygi – Kuphaldt.

Dzisiaj park wygląda nieco inaczej niż w czasach Fischerów, a to za sprawą m.in. dodatkowych elementów, które pojawiły się tu w czasie realizacji zdjęć do filmu „Kamerdyner”. Miał pan okazję współpracować z ekipą filmową. Tak, to prawda. Na potrzeby filmu zbudowano tu m.in. drewnianą altanę i postawiono ozdobne kwietniki. Zmiany zaszły też w budynku. Pomieszczenia zostały dostosowane do potrzeb ekipy filmowej, uzupełniona została też scenografia. Niektóre jej elementy – na przykład poroża, które udało mi się pozyskać od zaprzyjaźnionych myśliwych – pozostały na wyposażeniu pałacu do dzisiaj.

Jest pan wielkim pasjonatem Łęczan i zapracował pan sobie na opinię jednego z czołowych ambasadorów tego miejsca. Skąd to zainteresowanie pałacem i jego okolicami?

Czuję się związany z tym miejscem, od dzieciństwa spędzałem tam dużo czasu. Kiedy studiowałem historię, postanowiłem, że w swojej pracy magisterskiej napiszę właśnie o Łęczanach, poczynając od pierwszego dokumentu piśmiennego. Promotorem mojej pracy był prof. Stanisław Achremczyk, czyli znawca historii regionu. Droga do celu była wyboista, były chwile zwątpienia, poczucie, że porwałem się z motyką na słońce...

Temat musiał się panu jednak spodobać, skoro nadal, po kilkunastu latach od zakończenia studiów i wykonywania zupełnie innej pracy zawodowej, prowadzi pan swoje badania.

Nie ukrywam, że jestem trochę dumny z tego, że nie spocząłem na laurach. Dążę temat, szukam nowych dokumentów, bo w 2009 roku, kiedy obroniłem pracę, nie miałem takich możliwości, jakie pojawiły się w ostatnich latach. Coraz więcej bibliotek udostępnia swoje zasoby w wersji cyfrowej, co znacznie ułatwia docieranie do dokumentów. Inwestuję w to swój czas i pieniądze, ale mam powody do satysfakcji. W swoim archiwum mam np. dokumenty, łącznie z herbem, wystawione z okazji nadania tytułu szlacheckiego rodzinie von Fischerów. Dotarłem też do dokumentów z uzdrowisk, w których leczyła się pierwsza żona Reinholda. Myślę, że wiele jest jeszcze do odkrycia.

Na zaproszenie Uniwersytetu do pałacu w Łęczanach przyjechało 21 października około stu osób. Żeby wziąć udział w wydarzeniu, trzeba było się zarejestrować. Lista została skompletowana błyskawicznie.

– Mieszkamy niedaleko. Byliśmy tutaj w sierpniu, ale niestety nie udało nam się dostać, bo było duże zainteresowanie zwiedzaniem pałacu. Teraz zarejestrowaliśmy się i jesteśmy. Jestem ciekaw tego miejsca – mówił jeden z gości. – Skusiła nas chęć poznania historii i wnętrza pałacu. Na pewno czuć tu ducha ludzi, którzy żyli w pałacu. Dzięki opowieści pana przewodnika mogliśmy przenieść się w te czasy, w których pałac był w pełni świetności.



Fot. Pojtek

Maciej Hołdyński

jest z wykształcenia historykiem.

Pracuje na Uniwersytecie

Warmińsko-Mazurskim

w Olsztynie w Ośrodku Eksploatacji

i Zarządzania OLMAN.



Fot. J. Pańk

Nauka i media na randce

Stowarzyszenie Rzecznicy Nauki zaprosiło 7 listopada badaczy z UWM na szybkie randki z dziennikarzami. A ponieważ takie spotkania wymagają odrobiny przygotowań, na naukowców czekało szkolenie z zakresu umiejętności miękkich.

Do spotkania z dziennikarzami przedstawiciele UWM przygotowywali się pod okiem dr inż. Małgorzaty Krokowskiej-Paluszak z Wydziału Rolnictwa i Leśnictwa, która aktywnie działa w Stowarzyszeniu Rzecznicy Nauki.

– To projekt, który ma łączyć naukowców i dziennikarzy oraz pokazywać, że naukowcy są świetnymi, zabawnymi i bardzo mądrymi ludźmi, którzy poprawiają jakość naszego życia – mówiła podczas spotkania w Kortowie koordynatorka wydarzenia.

Zdaniem dr inż. Małgorzaty Krokowskiej-Paluszak naukowcy są coraz bardziej świadomi tego, że muszą i powinni komunikować to, czym się zajmują. Jak zapewniała, przychodzi im to też z coraz większą łatwością.

I rzeczywiście: podczas pięciominutowych rozmów z dziennikarzami jedenaścioro naukowców – i tych początkujących, i tych z dużymi osiągnięciami – gotowych było w sposób ciekawy przedstawić zakres swoich badań. Niezależnie od tego, czy chodziło o szarą strefę, czy o tworzenie modelu macicy świni, wzbudzali zainteresowanie tym, czym się zajmują.

Poza zdobyciem nowych pomysłów na tematy artykułów i audycji, dziennikarze mieli okazję poszerzyć swoją wiedzę

i świadomość. Kto raz się spotka ze specjalistą od mikroplastiku, ten nigdy nie napije się wody z butelki narażonej na promienie słoneczne. Kto zaś porozmawia z naukowcami, którzy swoje badania prowadzą na rybach danio, ten już zawsze do tych niepozornych rybek będzie podchodził z szacunkiem, godnym tych, którzy pomagają w dokonywaniu przełomowych odkryć.

Dzięki kontaktom nawiązanym podczas „randek” korzyść odnoszą obie strony: dziennikarze poznają ekspertów, którzy są w stanie wspierać ich swoją merytoryczną wiedzą, a naukowcy zyskują partnerów, dzięki którym ich głos dociera do większej grupy odbiorców. W świecie, w którym tak łatwo o fake newsy, to właśnie opinie i ustalenia ekspertów są gwarancją bezpieczeństwa i rozwoju.

Szkolenia Ars Mollis i Szybkie Randki Naukowo-Dziennikarskie odbyły się w Kortowie po raz drugi. Rok temu uczestniczką tego wydarzenia była m.in. mgr Jagoda Czajkowska, która nie tylko dołączyła do grona Rzeczników Nauki, ale została także finalistką konkursu organizowanego przez stowarzyszenie oraz zdobywczynią dwóch nagród na Kongresie Nauka i Media. Ostatnio do listy swoich sukcesów dopisała podwójne zwycięstwo w konkursie „Popularyzacja – grywalizacja” organizowanym przez portal „eDoktorant.pl”, w którym doceniono ją za artykuły popularnonaukowe.

Daria Bruszevska-Przytuła

Naukowcy, którzy wzięli udział w szkoleniu i spotkaniu z dziennikarzami:

- ks. mgr Radosław Czerwiński
- dr Katarzyna Góra
- dr Marcin Janusz
- dr Aleksandra Kurzyńska
- dr Karol Mierzejewski
- dr inż. Damir Mogut
- dr inż. Marek Ogryzek
- dr hab. wet. Piotr Podlasz, prof. UWM
- mgr inż. Małgorzata Potoczna
- mgr Joanna Skuza



Rok kulturalny otwarty

Uniwersytecka inauguracja roku kulturalnego to muzyczna podróż po świecie kultury studenckiej. W czwartek 26 października swoje talenty zaprezentowały: Orkiestra Akademicka UWM, Zespół Pieśni i Tańca „Kortowo”, Chór im. prof. Wiktora Wawrzyczka oraz Studio Wokalne UWM.

Uczestników wydarzenia powitał ze sceny w Centrum Konferencyjnym UWM Rafał Krauze, który tego wieczora godził obowiązki dyrygenta uczelnianej orkiestry oraz prowadzącego koncert, a więc jednocześnie przewodnika po artystycznej ofercie Uniwersytetu. Zanim na scenie wybrzmiały pierwsze utwory, trzeba było uroczystie zainaugurować rok kulturalny. Ten przyjemny obowiązek przypadł w udziale prorektorowi ds. studenckich dr. hab. Sławomirowi Przybylińskiemu, prof. UWM oraz prof. dr. hab. Benedyktowi Błońskiemu, dziekanowi Wydziału Sztuki.

Dziekan przypomniał, że wraz z początkiem roku akademickiego Uniwersytet zaczął obchodzić też jubileuszowy

rok swojej działalności. Z tej okazji 2 października odbył się koncert Teatru Muzycznego UWM, który działa w strukturze Wydziału Sztuki.

– Disney Gala została przyjęta bardzo owacyjnie, z czego się bardzo cieszymy – zaznaczył prof. Błoński, przypominając także o tym, że Wydział Sztuki obchodzi w tym roku 15-lecie swojego istnienia. – Cieszymy się, że jesteście państwo z nami.

Prof. Sławomir Przybyliński powitał gości nie tylko w swoim imieniu, ale przekazał też pozdrowienia od rektora prof. Jerzego Przybylińskiego, który nie mógł tym razem wziąć udziału w wydarzeniu.

– Serce i duszą radują się zawsze, że jest nas tak dużo i jest taki piękny odbiór naszych uroczystości – mówił prorektor.

– Dzisiaj wystąpią przed nami cztery agendy zgrupowane wokół Akademickiego Centrum Kultury oraz Ośrodka Inicjatyw Artystycznych. Bardzo się cieszę, że istnieje taka synergiczna współpraca kultury studenckiej na naszym Uniwersytecie. Wystąpią Orkiestra Akademicka UWM, Zespół Pieśni i Tańca „Kortowo”, Chór im. prof. Wiktora Wawrzyczka oraz Studio Wokalne UWM, czyli wszystko to, co mamy najlepsze, bo uczelnia to nauka, kształcenie, dydaktyka, ale to również bardzo silny impuls płynący z kultury i sztuki. Dzisiaj będziemy mieli tego najlepszy dowód.

Jak zapowiadał prof. Przybyliński, na scenie miało się dziać dużo. I tak było. Od pierwszych do ostatnich minut koncertu widownia miała szansę uczestniczyć w wydarzeniu o wysokim poziomie artystycznym.

Odpowiedzialność za wprowadzenie gości w dobry nastrój przyjęły na siebie Orkiestra Akademicka UWM i Studio Wokalne UWM. Goście wysłuchali m.in. dwóch piosenek z filmów o Jamesie Bondzie i dwóch utworów z gatunku disco. Była to mała próbka programów artystycznych, nad którymi zespoły pracowały w ostatnim czasie. Pierwszy z nich, „Bondowski” prezentowano już kilka razy (m.in. na zakończenie olsztyńskiej części Światowego Kongresu Kopernikańskiego), a premierę „Disco symfonicznie” zaplanowano na 28 października. O przygotowanie muzyków i wokalistów do występu zadbali, jak zawsze, kierujący zespołami – Rafał Krauze i Urszula Borejszo.

Jak wyliczył prowadzący, cztery agendy, które zaprezentowały się na scenie podczas uroczystości, mają łącznie 150 lat. Najstarszą z nich jest oczywiście Chór im. prof. Wiktora Wawrzyczka, który w czerwcu podsumowywał swoje 70-lecie. Na koncercie inauguracyjnym rok kulturalny chórzyści – pod batutą dr hab. Katarzyny Bojaruniec, prof. UWM – wykonali cztery utwory, dowodzące tego, jak niezwykle zróżnicowany jest repertuar tej grupy.

Jako ostatni na scenie w Centrum Konferencyjnym wystąpił Zespół Pieśni i Tańca „Kortowo”, który tym razem zaprezentował się w repertuarze „warszawskim”, największą radość sprawiając więc fanom twórczości Stanisława Grzesiuka. O przygotowanie zespołu do występu zadbali dr inż. Ewa Kokozsko (kierowniczka zespołu i choreograf), Dariusz Wiśniewski (kierownik kapeli), Natalia Bałdyga (instruktorka śpiewu) i Alicja Baran (instruktorka tańca). Ze sceny dziękowano tej garderobianej ZPiT, czyli Kindze Treder. Warto też przypomnieć, że akompaniatorem „Kortowa” jest Damian Michałowski.

W październikowy wieczór na scenie w kampusie UWM zaprezentowało się ponad sto osób, a możliwe to było także dzięki – jak przypominał Rafał Krauze – osobom odpowiedzialnym za organizację wydarzenia, czyli Julii Michalak i Marcie Szulc z Ośrodka Inicjatyw Artystycznych oraz Paulinie Truszczyńskiej-Szauer z Akademickiego Centrum Kultury.

Agendy już zapowiadają kolejne wspólne przedsięwzięcia, dając tym samym nadzieję, że jubileuszowy rok na naszym Uniwersytecie będzie rokiem wyjątkowym także ze względów artystycznych.

*Daria Bruszevska-Przytuła
fot. J. Pajk*





Fot. J. Pajęk



Student EXPO UWM: moc możliwości

Podczas Student EXPO UWM, które odbyło się 8 listopada, do współpracy zachęcało żaków kilkadziesiąt kół naukowych, kilkanaście firm i instytucji oraz wiele agend kulturalnych i drużyn sportowych. Inicjatorem wydarzenia była Rada Uczelniana Samorządu Studenckiego.

Po sukcesie ubiegłorocznego wydarzenia, kontynuacja była nie tylko wyczekiwana, ale wręcz konieczna. Student EXPO UWM – jak zaznaczył dr hab. Sławomir Przybyliński, prof. UWM i prorektor ds. studenckich – odpowiada na potrzeby społeczności akademickiej.

– To kolejne bardzo ważne wydarzenie organizowane przez nasz Uniwersytet. Ekspozycje skierowane są przede wszystkim do studentów pierwszego roku, aby wdrożyć tych młodych ludzi w funkcjonowanie uczelni – mówił prorektor UWM.

Zdaniem prof. Przybylińskiego udział w takim wydarzeniu to świetna okazja, by znaleźć ofertę służącą rozwojowi pasji oraz pomyśleć o przyszłości i zacząć projektować ścieżkę kariery.

– Zeszłoroczny Student EXPO UWM udowodnił, że warto organizować takie wydarzenia. To okazja do tego, aby zobaczyć, co ciekawego się dzieje na uczelni, a dzieje się naprawdę wiele. Podczas takich spotkań możemy zobaczyć, jak naprawdę wygląda praca w kołach naukowych. To jest nie do przecenienia – podkreślił Paweł Łojewski, kierownik Biura ds. Studenckich

W POSZUKIWANIU NOWYCH WYZWAŃ

Przecenić nie sposób także zaangażowania wielu osób, które włączyły się w przygotowanie wydarzenia. Największy ciężar

odpowiedzialności spoczął na Radzie Uczelnianej Samorządu Studenckiego, ale wspierali ją w tym przedstawiciele różnych jednostek uniwersyteckich – od wspomnianego już Biura ds. Studenckich, przez Centrum Marketingu i Mediów aż po Centrum Współpracy z Otoczeniem Społeczno-Gospodarczym oraz Akademickie Centrum Kultury. A to zaledwie początek tej listy!

– Organizacja Student EXPO 2023 była bardzo pracowita i trwała od dawna. Co się zmieniło od zeszłego roku? Mamy więcej wystawców, przygotowaliśmy ponad 80 stanowisk. Oprócz tego studenci mogą odbyć przysposobienie biblioteczne w grupach 25-osobowych i zapoznać się z Biblioteką Uniwersytecką – mówił Marcin Leliwa, członek prezydium RUSS. – Mam nadzieję, że wydarzenie poskutkuje tym, że każdy znajdzie coś dla siebie i oprócz nauki będzie również rozwijał swoje zainteresowania.

O tym, jak wygląda podążanie za swoimi pasjami, można było dowiedzieć się od tych, którzy przygotowują do egzaminów łącząc z działalnością w kołach naukowych, agendach kulturalnych czy drużynach sportowych.

Maciej Samul, zawodnik AZS UWM Olsztyn Lakers, student IV roku prawa, przyznał, że dzięki udziałowi w pierwszej edycji Student EXPO UWM jego drużyna zyskała nowych zawodników.



– Zachęcamy studentów, aby dołączyli do drużyny futbolu amerykańskiego. Jesteśmy jak rodzina. Zapraszamy każdego, bez względu na wzrost czy wagę – przekonywał. I wskazał zalety związane z graniem w barwach kortowskiego zespołu: – Trenujemy, jeździmy na zawody, zwiedzamy różne miejsca, poznajemy ciekawych ludzi i ciągle uczymy się czegoś nowego. Oprócz tego mamy też inne profity: dodatkowe punkty do stypendium czy możliwość ubiegania się o sportową nagrodę rektora. Obecnie trzy osoby od nas są w reprezentacji Polski.

– Zajmujemy się głównie grami planszowymi, karcianymi, papierowymi RPG-ami oraz LARP-ami – mówił z kolei Łukasz Bohno z Akademickiego Klubu Miłośników Fantastyki „Olifant”. – W Student EXPO UWM bierzemy udział po raz kolejny. W poprzednim roku dołączyło do naszego koła wiele osób.

KOŁA PEŁNE PASJI

W Bibliotece zameldowało się kilkadziesiąt kół naukowych.

– Jesteśmy tu, bo chcemy się podzielić naszą pasją do nietypowych zwierząt i rozpowszechnić o nich wiedzę oraz różne ciekawostki – mówiła w Bibliotece Uniwersyteckiej Olga Kosińska, przewodnicząca RWSS na Wydziale Biologii i Biotechnologii, członkini Koła Naukowego Zoologów.

Na wielość możliwości otwierających się przed studentami wskazywała m.in. Tatiana Bruniecka z I roku pielęgniarstwa.

– Atmosfera jest tu rewelacyjna, ludzie bardzo mili, a oferta ogromna. Chcę się zapisać do jakiegoś koła naukowego i rozwijać swoje zainteresowania i pasje, ale naprawdę trudno się zdecydować – przyznała.

Byli i tacy, którym podjęcie decyzji o dołączeniu do koła naukowego przyszło z większą łatwością. Paweł Krzemieniewski, student I roku zarządzania, przyznał, że ma już swojego faworyta.

– To Koło Naukowe EGEA Olsztyn, które zrzesza studentów zainteresowanych geografią i podróżowaniem. To świetna okazja, aby zwiedzić świat za niewielkie pieniądze – przekonywał Paweł.

KULTURA STUDENCKA DO ODKRYCIA

Studenci biorący udział w wydarzeniu, byli bardzo zainteresowani agendami kulturalnymi.

– Przyszłam tutaj z myślą o zapoznaniu się z Zespołem Pieśni i Tańca „Kortowo”, do którego bardzo chciałabym dołączyć. Może jeszcze nie teraz, bo pierwsze kolokwia przede mną, ale w drugim półroczu na pewno się zgłoszę – mówiła Aleksandra Dąbrowska, która studiuje na I roku dietetyki. Jak przyznała, różnorodność oferty była dla niej zaskoczeniem. – Nie wiedziałam, że istnieje np. coś takiego jak hokej podwodny.

Aleksandra nie była jedyną, dla której hokej podwodny był odkryciem. Alicja Maziarek, przedstawicielka drużyny Szczupaki z Olsztyna, przyznała: – Wzbudzamy zainteresowanie, bo niewiele osób słyszało o takim sporcie jak hokej podwodny. Gramy na dnie basenu wyposażeni w maski, rurki, płetwy, rękawice ochronne i kijek. Naszym zadaniem jest wepchnąć krążek do bramki przeciwnika. Zapraszamy wszystkich, którzy lubią wodę. Jedyne wymaganie to umiejętność pływania, resztę nauczmy.

ZPiT „Kortowo”, do którego chce dołączyć studentka dietetyki, jest doskonale rozpoznawalną agendą Akademickiego Centrum Kultury. Dało się to też zauważyć podczas Student EXPO.

– Zainteresowanie jest bardzo duże, studenci pytają o naboru, robią zdjęcia w elementach strojów ludowych – relacjonowała Julia Osmólska, tancerka „Kortowa” i studentka I roku analizy i kreowania trendów.

O KROK OD KARIERY

Studia i rozwój kariery mogą iść w parze, o czym przekonwali przedstawiciele firm i instytucji współpracujących z UWM. Znalazły się wśród nich: Transcom Worldwide Poland, Michelin Polska, Egger Biskupiec, EXPOM, KW Policji w Olsztynie, Instytut Rozwoju Kapitału Ludzkiego, EY Poland, Dentons Europe Dąbrowski i Wspólnicy, MAX Premium Burgers, Polmlek (Zakład Mleczarski w Lidzbarku Warmińskim) czy City Solutions Center Poland.

O to, by studenci UWM mogli świadomie podejmować decyzje dotyczące swojej ścieżki zawodowej, dbało także uniwersyteckie Biuro Karier, które nie tylko w czasie takich wydarzeń, ale i na co dzień wspiera młode osoby w lepszym rozpoznawaniu swoich mocnych stron oraz rozwoju kompetencji szczególnie cenionych przez pracodawców. Wśród wystawców nie zabrakło także organizacji i stowarzyszeń, z którymi na co dzień współpracują jednostki uniwersyteckie.

Uczelniane EXPO trwa tylko kilka godzin, ale możliwości, które zostały zaprezentowane studentom biorącym udział w wydarzeniu, nie kończą się nigdy. I organizatorzy, i uczestnicy mają więc nadzieję, że studenci będą z nich czerpać pełnymi garściami.

Daria Bruszevska-Przytuła, Sylwia Zadworna



Fot. archiwum prywatne

UWM zagra dla pani Oli

Choroba może dotknąć każdego. Ważne, by nie zмагаć się z nią samotnie. Od 6 listopada na UWM trwa charytatywna zbiórka na leczenie **Aleksandry Kacprzyk**, pracownicy Sekcji Socjalnej UWM. W środę 6 grudnia odbędzie się z kolei mikołajkowy koncert charytatywny.

Aleksandra Kacprzyk od 11 lat pracuje w Sekcji Socjalnej UWM w Dziale HR. Zna ją wielu pracowników ze wszystkich jednostek organizacyjnych. To do jej rąk wcześniej trafiały wnioski tych, którzy potrzebowali np. dofinansowania do wczasów albo finansowego wsparcia w postaci choćby zapomogi. Teraz pomoc przyda się pani Oli. Dziesięć miesięcy temu zdiagnozowano u niej nowotwór. Ma najbardziej złośliwego, niezwykle agresywnego i szybko rozprzestrzeniającego się, potrójnie ujemnego raka piersi, który nie reaguje na chemioterapię. Aby się leczyć, potrzebuje wsparcia finansowego. Jej znajomi i przyjaciele z Uniwersytetu postanowili pomóc jej w zdobyciu funduszy.

ZBIÓRKA I LICYTACJE

Od 6 listopada w Kortowie trwa się zbiórka. Jest na nią zgoda kanclerza UWM Bogusława Steca. Na terenie kampusu do 6 grudnia puszkki będą stały w budynku Rektoratu (Kancelaria Ogólna) i w biurze Sekcji Spraw Socjalnych (Prawocheńskiego 4), której pracownicą jest pani Aleksandra. Tam będą też sprzedawane bilety-cegiełki w cenie 40 zł upoważniające

do wejścia na koncert charytatywny. Będzie je można kupić również w dniu koncertu, bezpośrednio przed jego rozpoczęciem. Posiadacze biletów wezmą też udział w loterii przeprowadzonej na koniec koncertu, a do wygrania będą upominki od sponsorów. Liczba wejściówek jest ograniczona.

Warto też pamiętać, że wolontariusze zbierający pieniądze na rzecz pani Oli, będą posiadali stosowne identyfikatory oraz koszulki z napisem „Fundacja Rakiety”, a zbiórka będzie odbywała się wyłącznie do oznakowanych, zaplombowanych puszek.

Organizatorzy zachęcają także do przekazywania darów na licytację. Nie muszą to być przedmioty, może to być np. kolacja z dziekanem. Trwa też szukanie wolontariuszy. Wielu pracowników deklaruje pomoc.

Przyjaciele i znajomi Aleksandry Kacprzyk nawiązali współpracę z lokalnymi przedsiębiorcami, sportowcami, instytucjami. Dzięki temu na licytację trafiają m.in. kursy nauki jazdy konnej i nurkowania, weekend w hotelu ze spa, bilety na wydarzenia sportowe oraz kulturalne, vouchery na usługi, gadzety sportowe itd. Będzie można także licytować

prace artystyczne studentów i pracowników oraz przekazane przez władze uczelni i dziekanów poszczególnych wydziałów UWM.

ZAGRAMY DLA OLI

Z myślą o pani Oli 6 grudnia w Centrum Konferencyjno-Szkoleniowym UWM odbędzie się koncert charytatywny. To inicjatywa pracowników Uniwersytetu wspieranych przez Fundację Onkologiczną Rakiety. Koordynatorem koncertu i wydarzeń towarzyszących jest Mariusz Kurowski z Działu Obsługi Obiektów UWM.

Koncert rozpocznie się o godzinie 18. Będzie akustyczny. Utwory mają być nastrojowe, dawać nadzieję i siłę do działania. W trakcie koncertu wystąpią głównie lokalne, olsztyńskie zespoły muzyczne wraz z zaproszonymi gośćmi. Udział w nim potwierdziło już kilku wykonawców, natomiast gwiazdą wieczoru będzie Stanisław Soyka, który wystąpi z recitalem.

W koncercie wezmą udział także agendy Akademickiego Centrum Kultury. Podczas wydarzenia odbędą się licytacje charytatywne.

– Szczególne podziękowania kieruję do władz uczelni: do pana kanclerza i pana rektora, bo w ciągu dosłownie kilkunastu godzin dostałem decyzję o użyczeniu nieodpłatnym auli w Centrum Konferencyjnym – mówi Mariusz Kurowski. I dodaje: – Podzieliliśmy się rolami. Adam Borkuła, brat Aleksandry, zajmie się oprawą muzyczną, zespołami i konferansjerką podczas koncertu. Zawiazaliśmy nieformalny komitet organizacyjny. Są w nim m.in. koleżanki i koledzy z Działu Obsługi Obiektów, Działu Inwentaryzacji, Straży Uniwersyteckiej oraz Sekcji Socjalnej, gdzie pracuje Ola oraz innych działów uczelni, których nie sposób wymienić.

Mariusz Kurowski zaznacza, że chciałby, aby koncert charytatywny dla pracowników i studentów był na stałe wpisany do kalendarza, aby można było pomóc tym, którzy tego potrzebują. Jak podkreśla koordynator koncertu, trudno jest mówić o chorobie, ale w zmaganiach z nią ważne jest wsparcie bliskich i przyjaciół. To ono dodaje sił.

Zapytaliśmy organizatora wydarzenia, dlaczego pomaga.

– To jest odruch. Każdy ma w DNA zapisane pomaganie. Każdy ma w sobie pokłady dobra. Często dzielimy się sukcesem, a nie potrafimy mówić o swoich trudnych chwilach. Ola otworzyła się i opowiedziała o swojej chorobie. Chcemy nie tylko pomóc jej finansowo, ale też dodać jej otuchy. Wiemy, że wróci do nas – dodaje Mariusz Kurowski.

CHOROBA ZMIENIA ŚWIAT NAGLE

Aleksandra Kacprzyk jest wzruszona zaangażowaniem społeczności akademickiej i ma nadzieję, że jej historia zachęci inne kobiety do regularnych badań.

O chorobie mówić nie jest łatwo.

– W styczniu się dowiedziałam o nowotworze, w lipcu miałam operację usunięcia piersi i węzłów chłonnych. Przeszłam chemioterapię. Nie zareagowałam na wlewy. Jestem

teraz w trakcie chemioterapii w tabletkach. Żeby przystąpić do immunoterapii, muszę zakończyć obecny cykl chemioterapii. Wtedy czekają mnie ponowne badania – mówi Aleksandra Kacprzyk.

O immunoterapii dowiedziała się od lekarzy. Niestety, nie jest ona refundowana, a koszty są ogromne: koszt jednego wlewu to 12 tys. zł. Trzeba go powtarzać co trzy tygodnie przez dwa lata.

Pani Aleksandra zwraca uwagę na samobadanie piersi, które każda kobieta powinna wykonywać co miesiąc.

– Chodziłam regularnie na badanie USG i mammografię. To miała być tylko torbiel – mówi. I zaznacza: – Ważne, żeby się dziewczyny same badały i ze wszystkimi guzkami zgłaszały się do lekarza. To jest bardzo ważne. Człowiek sobie nie zdaje sprawy z tego, ile młodych osób choruje.

Fundacja Onkologiczna Rakiety, pod którą opiekę trafiła, promuje profilaktykę onkologiczną oraz wspiera swoich podopiecznych na każdym eta-

pie ich leczenia. Jedną z form takiej pomocy jest organizacja zbiórek na rzecz Funduszu Ratunkowego, leków nierefundowanych czy też zabiegów wzmacniających organizm podczas chemioterapii. Dzięki Fundacji Rakiety Aleksandra może prowadzić zbiórkę na walkę z chorobą. Dostaje również wsparcie i informacje potrzebne na czas leczenia. Fundacja posiada stałą zgodę na organizację zbiórek publicznych, a wszystkie zebrane przez nią środki trafiają do podopiecznych.

AKCJA PROFILAKTYCZNA

Pani Aleksandra, dzieląc się swoją historią, chciała zaważczyć nie tylko o siebie, ale i o inne osoby. Koncert będzie więc także wydarzeniem profilaktycznym – eksperci z Fundacji Rakiety będą na fantomach uczyć samobadania, a organizatorzy zaplanowali także możliwość zarejestrowania się jako dawca szpiku przez Fundację DKMS. Straż Uniwersytecka zaprezentuje pokaz ratownictwa medycznego.

Na parkingu przed Centrum Konferencyjnym 6 grudnia w godzinach 9–12 stanie ambulans Regionalnego Centrum Krwiodawstwa i Krwiolecznictwa w Olsztynie, w którym będzie można oddać krew. Przy specjalnych stanowiskach będzie można zapoznać się z programami profilaktycznymi oraz wyrobić kartę EKUZ.

To jednak nie wszystko, 8 grudnia pod budynkiem rektoratu zaparkuje Mammobus, gdzie pracownice UWM będą mogły dokonać badań profilaktycznych piersi.

aw, red.

Z myślą o pani Oli 6 grudnia w Centrum Konferencyjno-Szkoleniowym UWM odbędzie się koncert charytatywny, którego gwiazdą będzie Stanisław Soyka.



Zbiórkę można także wesprzeć na stronie Fundacji Rakiety:
<https://fundacjarakiety.pl/podopieczni/aleksandra-kacprzyk/>



▼ Aleksandra Furmańska, aktualna prezeska klubu i prorektor dr hab. Sławomir Przybyliński, prof. UWM



▼ Roman Białas (z lewej), pierwszy prezes „Skorpeny”

Relacje **nie tylko podwodne**

„Skorpena” to nie tylko pasja do nurkowania i ciekawe podróże, ale przede wszystkim relacje. Uniwersytecki klub płetwonurków świętował 55-lecie i przybliżył społeczności swoją działalność.

Akademicki Klub Płetwonurków „Skorpena” zrzesza studentów i kadre, która ich dopinguje. Z okazji swojego jubileuszu w dniach 17–19 października członkowie klubu zorganizowali na UWM m.in. podwodne spacer i wykłady poświęcone nurkowaniu.

NOWOCZESNY KLUB Z TRADYCJAMI

– Jestem w „Skorpenie” dopiero od roku. Jestem nową prezeską i to moja pierwsza kadencja. Zaczęło się od spotkań, na których studenci mogą spróbować nurkowania na basenie. Spodobało mi się i zrobiłam kurs. Miałam pierwsze wyjazdy nurkowe. „Skorpena” jest ode mnie dwa razy starsza i chciałabym ją godnie reprezentować, bo to jest naprawdę ogromna historia – uważa Aleksandra Furmańska, prezeska klubu. – Moim zdaniem siłą tego klubu jest to, że absolwenci, którzy działali w klubie w czasach studenckich, chcą go nadal wspierać. To jest charakterystyczny sport i wymaga doświadczenia, wiedzy, uprawnień.

We wtorek 17 października można było spróbować nurkowania z nowoczesnym sprzętem nurkowym, ale także – dzięki Stowarzyszeniu Miłośników Historii Nurkowania – Historical Diving Society – Poland – w replice hełmu profesora Wojtusiaka z 1935 r. Jak podkreślała Aleksandra Furmańska, połączenie nurkowania z nowoczesnym sprzętem i pokazu sprzętu historycznego to połączenie nowoczesności z tradycją, a taka jest też „Skorpena”.

– Profesor Roman Wojtusiak był pionierem podwodnych badań w Polsce. To za jego sprawą po raz pierwszy została skatalogowana cała fauna i flora polskiej części Morza Bałtyckiego. Jego hełm to bardzo proste urządzenie. Nie trzeba mieć żadnych uprawnień, żeby spróbować nurkowania. Nasze Stowarzyszenie doprowadziło do powstania repliki – mówił Przemysław Orzyński, który przywiózł sprzęt do Olsztyna.

Do wtorkowych pokazów nurkowania dołączyła też sympatyzująca ze „Skorpeną” reprezentacja drużyny Szczupaki z Olsztyna.

ZACZĘŁO SIĘ 55 LAT TEMU

– Jeszcze w technikum rolniczym kończyłem kurs płetwonurków. Kiedy przyjechałem tutaj na uczelnię, a wtedy była to Wyższa Szkoła Rolnicza, zostałem pierwszym prezesem nowopowstałego klubu płetwonurków – opowiadał „Wiadomościom Uniwersyteckim” przed czwartkową galą Roman Białas. – Dzisiaj widzę, że to, co zrobiliśmy do 1973 roku, to był fundament. Pierwszą nadbudowę zrobiła druga pani prezes, czyli Anna Smyk, a kolejni prezesi budowali dalej. Dzieło trwa 55 lat. Jestem naprawdę szczęśliwy, że pomysł klubu przerodził się w coś konkretnego i wielu ludzi nauczyło się nurkować, a potem zostało instruktorami. Dla mnie przyjazd do Kortowa i zobaczenie, że klub cały czas istnieje, to miód na serce. Uważam, że ten klub jest jak moje dziecko, a dzieciom się pomaga niezależnie od wieku.



▼ Marek Krzynówek z częścią zespołu redakcyjnego

Uroczystego otwarcia obchodów 55-lecia „Skorpeny” dokonał prorektor ds. studenckich, dr hab. Sławomir Przybyliński, prof. UWM.

– To jubileusz ważnej agendy, działającej w strukturach Akademickiego Centrum Kultury naszego Uniwersytetu. To piękny czas retrospekcji i wspomnień, ale też czas patrzenia w przyszłość. Po tym, z jakimi uśmiechami się państwo witałście, widać, że jesteście przyjaciółmi i wielką rodziną „Skorpenową” – mówił w czasie uroczystej gali prof. Przybyliński.

BYĆ W „SKORPENIE”

Jednym z punktów programu uroczystości jubileuszowej 18 października była prezentacja książki „Być w Skorpenie”, której autorami są członkowie klubu. Książka przedstawia historię nurkowania na olsztyńskiej uczelni oraz ludzi związanych z pasją zdobywania i badania podwodnego świata. Jak podkreślają autorzy, jest wyjątkową pozycją na polskim rynku wydawniczym. Do zespołu redakcyjnego należeli m.in. Marek Krzynówek, Paweł Laskowski i Jeremiusz Dutkiewicz.

Książka miała być „broszurką”, a ostatecznie ma... ponad 600 stron. Została wręczona osobom wspierającym działalność klubu, przedstawicielom UWM i różnych instytucji.

– Pochodzę z Pizy. O „Skorpenie” dowiedziałem się w lutym przed studiami na obozie organizowanym dla osób zainteresowanych zdawaniem na studia. Gdy dowiedziałem się, że jest tutaj klub płetwonurków, wybrałem olsztyńską uczelnię i ówczesny Wydział Ochrony Wód i Rybactwa Śródlądowego – przyznaje Paweł Laskowski, instruktor klubowy. – Przed studiami nurkowałem już parę lat. W 1984 roku trafiłem do „Skorpeny”. Usłyszałem, że fajnie nurkuję, ale... muszę przejść szkolenie nurkowe od początku. Potem zostałem instruktorem i jestem nim do tej pory. Wszyscy moi koledzy z czasów studiów, którzy zostali instruktorami, nadal nurkują.

Paweł Laskowski podkreśla, że historia klubu to przede wszystkim relacje i przyjaźń.

– Dawniej nurkowanie było o wiele bardziej ekstremalne niż teraz. Trzeba było być pewnym tego, z kim idziesz pod wodę. Dwutygodniowy obóz wiele mówił o człowieku. Wyprawy zbliżały nas do siebie, nawiązywały się przyjaźnie, które trwają do tej pory. Osoby, które były aspołeczne i kierowały się interesem własnym, a nie wspólnoty, nie zagrały u nas długo miejsca – dodaje.

Marek Krzynówek, inicjator grupy redakcyjnej mówił, że praca nad książką trwała kilka lat.

– Chcieliśmy przez nasz projekt pokazać, że bazą są relacje międzyludzkie. „Skorpena” to dekady przyjaźni, wzajemnej pomocy i budowania relacji. Chcemy pokazać młodszemu pokoleniu, że to ważne poza życiem zawodowym czy rodzinnym – mówi Marek Krzynówek, honorowy członek klubu. – Do „Skorpeny” zszedłem w 1984 roku, na drugim roku studiów i tak zostałem. Były niebezpieczne wyjazdy, np. do Turcji. Przez inny prawie spóźniłem się na swój ślub. Do tej pory jestem aktywnym nurkiem i moją pasją są podróże. Ciągnę koleżanki i kolegów na różne wyjazdy w najpiękniejsze rejony świata. Warto marzyć, bo od tego wszystko się zaczyna, a w „Skorpenie” jest z kim realizować te marzenia.

Jeremiusz Dutkiewicz wygłosił wykład „Nurek - ekolog w środowisku wodnym”.

– Ze „Skorpeną” byłem związany od początku studiów. W nurkowaniu każdy znajduje sobie coś innego. Jest grupa ludzi, która nurkowanie traktuje jako poznawanie świata biologicznego i ekologicznego. Jest grupa historyczna, którą interesują wraki. Dla innych nurkowanie to sport i bicie rekordów. Dla części to podróże i zwiedzanie świata. Natomiast łączy nas ta sama pasja do nurkowania – mówi Jeremiusz Dutkiewicz.

FASCYNUJĄCY ŚWIAT POD WODĄ

Tomek Stachura jest nurkiem i fotografem. Został zaproszony jako prelegent, by opowiedział o wrakach Bałtyku.

– Bałtyk jest najlepszym miejscem do nurkowania na świecie i mówię to z pełnym przekonaniem. Niektórzy szacują, że znajduje się tam 200 tys. wraków. Ponad dwadzieścia lat nurkuję w Bałtyku. Zdałem sobie sprawę, że jestem w unikalnych miejscach i stąd wzięła się moja pasja robienia zdjęć – mówi Tomasz Stachura.

Podsumowaniem trzydniowego świętowania było „Urodzinowe Beach Party”. W czwartek (19 października) członkowie klubu zaprosili na kortowską plażę swoich przyjaciół m.in. z innych agend ACK, którzy z myślą o jubileuszu klubu zaplanowali także kilka atrakcji. Poza tym było tradycyjne nurkowanie w Jeziorze Kortowskim po skarby, był pokaz sprzętu (a także możliwość jego wypożyczenia) i kurs pierwszej pomocy. Ale najważniejsza była możliwość spotkania. Jak podkreślają członkowie klubu – byli i obecni – historia tworzona jest dalej i klub zaprasza kolejnych pasjonatów odkrywania podwodnego świata.

Anna Wysocka



Dzień Dobrostanu wraca na UWM

Po świetnym odbiorze przez społeczność UWM pierwszego Dnia Dobrostanu, jego organizatorzy zdecydowali o powtórzeniu akcji. O nadchodzących wydarzeniach pisze Marzena Radzka-Wiśniewska, streetworkerka z Uniwersyteckiego Centrum Wsparcia.

Więcej, częściej, codziennie – to komentarze, które nadsyłał uczestnicy pierwszego Dnia Dobrostanu zorganizowanego przez nas w maju tego roku.

Spokój, relaks, wyciszenie, odkrywanie – to najczęstsze określenia, którymi opisywali swoje doświadczenia podczas oferowanych warsztatów.

Jak tu więc nie działać, jak oprzeć się pokusie powtórzenia organizacji Dnia Dobrostanu?

Listopad to jeden z najtrudniejszych miesięcy w roku. Niektórzy wskazują jeszcze na luty.

Jest szaro, buro i ponuro, więc idealnie na organizację II Dnia Dobrostanu na UWM.

Już 1 grudnia od godz. 13.00 do godz. 17.00 zaproponujemy pracownikom i studentom UWM, kilka bezpłatnych, ciekawych form i możliwości zadbania o swój dobrostan na terenie Kortowa.

Dzięki świetnej współpracy z partnerami i ich otwartości na potrzeby drugiego człowieka, będą relaksacyjne dźwięki gongów i mis Jerzego Łażniewskiego z Instytutu Bodyfulness, malowanie mandali, które poprowadzi Justyna Grudnowska, warsztaty z budowania odporności psychicznej przygotowane przez dr Lidię Willan, Qigong dla ciała i ducha, na które zaprasza Anna Hajduczenia z Centrum Samoświadomości Anahaj, relaks przy dźwiękach kamertonów i innych instrumentów prowadzony przez Annę Węgrzynowicz, gimnastyka słowiańska dla kobiet pod okiem Małgorzaty Skuratko z Mocy Synergii oraz ciesząca się dużą popularnością w poprzedniej edycji praktyka „Uwalniamy stawy krzyżowo-biodrowe i krążenie w nogach”, w której przewodniczką będzie dr Iwo Ina Łażniewska z Instytutu Bodyfulness. Sponsorem wydarzenia jest Tymbark, który po raz kolejny będzie nas wspierał podczas aktywności w Dniu Dobrostanu.

Jestem szczęśliwa, że mogę organizować na UWM działania, co do których jestem przekonana, że mogą tylko i wyłącznie pozytywnie wpłynąć na wzmocnienie dobrej energii, samopoczucia i wspierać psychologiczno-fizyczne aspekty naszej natury.

Jest z czego wybierać i jak się wspierać w te jesienne dni, do czego serdecznie zachęcam. Rejestracja rusza 22 listopada od godz. 7 pod adresem <https://dziendobrostanu2.konfeo.com/>. Liczba miejsc na poszczególne warsztaty jest ograniczona i będzie decydowała kolejność zgłoszeń.

Już nie mogę się Was doczekać.

Zapraszam serdecznie

Marzena Radzka-Wiśniewska

streetworkerka

Uniwersyteckie Centrum Wsparcia

Ośrodek Pomocy Psychologicznej i Psychoedukacji „Empatia”

<https://dziendobrostanu2.konfeo.com/>





Siatkarze walczą o awans

Indykpol AZS Olsztyn nowy sezon PlusLigi rozpoczął z nadzieją na dobry sportowy wynik. Cel jest jasny – awans do fazy play-off. Transmisji meczów można słuchać w Radiu UWM FM.

Przypomnijmy, że kortowską drużynę opuścili latem: kapitan Robbert Andringa, Bartłomiej Lipiński, Karol Butryn, Jan Król, Mateusz Poręba, Taylor Averill i Grzegorz Pająk. Kadre wzmocnili natomiast: znakomity atakujący reprezentacji Brazylii Alan Souza, argentyński przyjmujący Manuel Armoa a także: Nicolas Szerszeń, Cezary Sapiński, Mateusz Janikowski i Jakub Majchrzak. W Olsztynie na kolejny sezon zostali: Jakub Hawryluk, Jakub Ciunajtis, Karol Jankiewicz, Joshua Tuaniga, Dawid Siwczyk, Szymon Jakubiszak, Moritz Karlitzek i Kamil Szymendera.

W środę 18 października na UWM odbyła się tradycyjna, przedsezonowa konferencja prasowa. Udział w niej wzięli rektor prof. Jerzy Przyborowski, Tomasz Jankowski (prezes Zarządu Piłki Siatkowej AZS UWM SA), trener Javier Weber oraz nowy kapitan drużyny Nicolas Szerszeń.

– Nowy sezon PlusLigi jest dla naszej drużyny wyjątkowy, bowiem w jego trakcie wrócimy do hali Urania. Chciałbym z tego miejsca podziękować burmistrzowi Iławy za udostępnienie hali, w której zespół grał przez ostatnie dwa lata. Cieszę się, że jest z nami także fantastyczny trener Javier Weber. To zaszczyt móc współpracować z panem! – mówił prof. Jerzy Przyborowski. – Mamy sześcioro nowych zawodników, którzy dołączyli do ośmiu kontynuujących u nas grę. Liczę na to, że ten sezon będzie co najmniej równie dobry jak poprzedni. Ale zawsze liczy się też na to, że będzie lepszy!

Tomasz Jankowski, prezes Zarządu Piłki Siatkowej AZS UWM SA podczas konferencji prasowej zapewniał: – Naszym celem będzie awans do najlepszej ósemki.

Optymistą przed startem nowego sezonu jest też argentyński szkoleniowiec Indykpolu AZS Olsztyn.

– Ten zespół ma wielkie szanse, by grać bardzo dobrze – mówił Javier Weber.

Źródło: Radio UWM FM

Plan spotkań Indykpolu AZS Olsztyn w sezonie 2023/2024 PlusLigi:

21 października:

Indykpol AZS Olsztyn – Aluron CMC Warta Zawiercie (wynik – 3:1)

24 października:

Jastrzębski Węgiel – Indykpol AZS Olsztyn (wynik – 3:1)

28 października:

Indykpol AZS Olsztyn – Grupa Azoty ZAKSA Kędzierzyn-Koźle (wynik – 0:3)

4 listopada:

Stal Nysa – Indykpol AZS Olsztyn (wynik – 2:3)

15 listopada:

Indykpol AZS Olsztyn – Exact Systems Hemarpol Częstochowa (wynik – 3:1)

18 listopada:

Asseco Resovia Rzeszów – Indykpol AZS Olsztyn (wynik – 3:0)

27 listopada:

Indykpol AZS Olsztyn – GKS Katowice

1 grudnia:

Enea Czarni Radom – Indykpol AZS Olsztyn

6 grudnia:

Indykpol AZS Olsztyn – Barkom Każany Lwów

9 grudnia:

KGHM Cuprum Lubin – Indykpol AZS Olsztyn

17 grudnia:

Indykpol AZS Olsztyn – Bogdanka LUK Lublin

23 grudnia:

Trefl Gdańsk – Indykpol AZS Olsztyn

30 grudnia:

Indykpol AZS Olsztyn – PGE GiEK Skra Bełchatów

CENTRUM BADAŃ I PROJEKTÓW

PRZYPOMINA O TRWAJĄCYCH KONKURSACH NA PROJEKTY BADAWCZE

▲ PROJEKTY KRAJOWE – KONKURSY:

Osoby zainteresowane aplikowaniem proszone są o kontakt z **Działem Koordynacji Projektów Naukowych (DKPN)** pod adresem mailowym: bn@uwm.edu.pl lub telefonicznie (89) 523 37 16 i (89) 523 38 20



OPUS 26 (NCN)

Dla kogo: Konkurs przeznaczony jest dla naukowców na wszystkich etapach kariery naukowej. Kierownikiem projektu badawczego może być osoba, która w swoim dorobku naukowym posiada co najmniej

jedną opublikowaną lub przyjętą do druku pracę (nie musi posiadać stopnia doktora). W przypadku działalności naukowej w zakresie twórczości i sztuki kierownik projektu powinien posiadać przynajmniej jedną pracę opublikowaną lub przyjętą do druku lub przynajmniej jedno dokonanie artystyczne bądź artystyczno-naukowe.

Na co: Do konkursu można złożyć wniosek obejmujący badania podstawowe w obszarze określonym w jednym z 26 paneli NCN. Panele NCN dzielą się na trzy działy:

- ▲ HS – nauki humanistyczne, społeczne i o sztuce;
- ▲ ST – nauki ścisłe i techniczne;
- ▲ NZ – nauki o życiu

Budżet: 100 mln zł./konkurs.

Termin składania dokumentacji do DKPN: **1.12.2023 r.**



SONATA 19 (NCN)

Dla kogo: konkurs przeznaczony dla naukowców, którzy uzyskali stopień doktora w okresie od 2 do 7 lat przed rokiem wystąpienia z wnioskiem. Wnioskodawcy mogą ubiegać się o finansowanie projektów

obejmujących badania podstawowe, trwających 12 miesięcy, 24 miesiące lub 36 miesięcy.

Na co: Do konkursu można złożyć wniosek obejmujący badania podstawowe w obszarze określonym w jednym z 26 paneli NCN. Panele NCN dzielą się na trzy działy:

- ▲ HS – nauki humanistyczne, społeczne i o sztuce;
- ▲ ST – nauki ścisłe i techniczne;
- ▲ NZ – nauki o życiu.

Budżet: 100 mln zł./konkurs.

Termin składania dokumentacji do DKPN: **1.12.2023 r.**



MONOGRAFIE (FNP)

Cel: wydanie niepublikowanych wcześniej monografii z zakresu nauk humanistycznych i społecznych

Termin składania dokumentacji do DKPN: **27.11.2023 r.**



MONOGRAFIE – ADIUSTACJE (FNP)

Cel: finansowanie korekty językowej dla autorów monografii naukowych z zakresu nauk humanistycznych i społecznych przygotowanych do wydania w jednym z języków kongresowych

Termin składania dokumentacji do DKPN: **tryb ciągły.**



PERUN (NCBIR)

Na co: Konkurs nr 1/PERUN/2023 dotyczy wykonania projektów w zakresie badań naukowych i prac rozwojowych na rzecz obronności i bezpieczeństwa państwa na bazie zapotrzebowania zgłaszanego przez

podmioty ustawowo odpowiedzialne za obszar bezpieczeństwa i obronności państwa. Dofinansowanie można przeznaczyć na: badania naukowe (do VI poziomu gotowości technologicznej); badania naukowe i prace rozwojowe (do IX poziomu gotowości technologicznej).

Dla kogo: Wnioskodawcą – uczestnikiem konkursu może być:

- ▲ w przypadku, gdy projekt nie obejmuje prac rozwojowych – podmiot, o którym mowa w art. 37 ust. 1 pkt 1 Ustawy o NCBR;
- ▲ konsorcjum, z zastrzeżeniem, że w przypadku projektu obejmującego prace rozwojowe, w skład konsorcjum musi wchodzić co najmniej jeden przedsiębiorca;
- ▲ centrum naukowo-przemysłowe reprezentowane przez lidera;
- ▲ przedsiębiorca prowadzący działalność gospodarczą lub badawczo-rozwojową na terytorium RP.

Ważne: Na etapie naboru wniosków NCBR nie może udzielić odpowiedzi na temat puli środków przeznaczonych na finansowanie projektów wyłonionych w ramach całego konkursu. Termin składania dokumentacji do DKPN: **17.01.2024 r.**

PROJEKTY MIĘDZYNARODOWE – KONKURSY:

Osoby zainteresowane aplikowaniem proszone są o kontakt z **Działem Koordynacji Projektów Naukowych (DKPN)** pod adresem mailowym: hpk@uwm.edu.pl lub telefonicznie (89) 523 34 67



BIODIVNBS (NCN)

Zakres tematyczny: 1) Synergie i kompromisy rozwiązań opartych na naturze w kontekście dobrostanu ludzi; 2) Rozwiązania oparte na przyrodzie łączące antropogeniczne czynniki utraty różnorodności biologicznej; 3) Wkład rozwiązań opartych na przyrodzie w sprawiedliwą zmianę transformacyjną.

Budżet: 1 mln euro dla wszystkich polskich zespołów badawczych łącznie.

Termin składania wniosków konkursowych: wnioski wstępne: **10.11.2023 r.**, wnioski pełne: **9.04.2024 r.**

Termin składania dokumentacji do DKPN: co najmniej 7 dni przed terminem wskazanym w konkursie.



OPUS LAP/WEAVE (NCN)

Zakres tematyczny: badania podstawowe w obszarze określonym w jednym z 26 paneli NCN. Panele NCN dzielą się na trzy działy: HS – nauki humanistyczne, społeczne i o sztuce; ST – nauki ścisłe i techniczne; NZ – nauki o życiu.

Budżet: 300 mln zł/ cały konkurs.

Termin składania wniosków konkursowych: **15.12.2023 r.**
Termin składania dokumentacji do DKPN: co najmniej 7 dni przed terminem wskazanym w konkursie.

Ważne: wniosek jest oceniany w panelu, do którego został złożony (np. HS1, ST1, NZ1). Kierownik projektu dokonuje wyboru panelu. Nie ma możliwości zmiany panelu po złożeniu wniosku. Wybór niewłaściwego panelu może skutkować odrzuceniem wniosku.



DUT CALL 2023 (NCBR)

Zakres tematyczny: Odporność energetyczna i ubóstwo energetyczne/Regeneracja i renowacja obszarów miejskich/Systemy wspierające lokalną transformację energetyczną: współpraca i zrównoważone inwestycje.

Budżet: maks. 200 tys. euro na projekt w przypadku, gdy o dofinansowanie ubiega się wnioskodawca jednopodmiotowy; maks. 475 tys. euro na projekt w przypadku, gdy o dofinansowanie ubiega się grupa podmiotów.

Termin składania wniosków konkursowych: wnioski wstępne: **21.11.2023 r.**, wnioski pełne: **30.04.2024 r.**

Termin składania dokumentacji do DKPN: co najmniej 7 dni przed terminem wskazanym w konkursie.



PARTNERSTWO ERA4HEALTH (FOSTERING AN EUROPEAN RESEARCH AREA FOR HEALTH) – KONKURS NUTRIBRAIN 2024 (NCN)

Zakres tematyczny: organizacja badawcza otrzymuje dofinansowanie na badania przemysłowe, prace rozwojowe; propozycje projektów będą dotyczyły badań multidyscyplinarnych i translacyjnych (przełożenie podstawowych odkryć na zastosowania kliniczne). Wnioski muszą dotyczyć co najmniej jednego z następujących obszarów nanomedycyny, które są równie istotne dla niniejszego zaproszenia: medycyna regeneracyjna, diagnostyka, nanoterapia.

Budżet: maks. budżet pojedynczego projektu nie może przekroczyć 400 tys. euro, niezależnie od liczby partnerów z Polski w tym projekcie / budżet konkursu: 1,25 mln euro.

Termin składania wniosków konkursowych: nabór wniosków wstępnych: **10.11.2023 r. - 15.01.2024 r.**; nabór wniosków pełnych: **27.03.2024 r. - 27.05.2024 r.**



GRANTY NA GRANTY – PROMOCJA JAKOŚCI IV

Dla kogo: m.in. uczelnie, instytuty badawcze.

Przedmiot finansowania: 1) koszty związane ze sporządzeniem wniosku projektowego, poniesione w okresie 12 miesięcy przed jego sporządzeniem na wezwanie konkursowe KE albo ERC, 2) jednorazowy dodatek do wynagrodzenia dla pracowników wnioskodawcy zaangażowanych w proces opracowania wniosku projektowego.

Warunek: złożenie przez wnioskodawcę wniosku projektowego na wezwanie konkursowe Komisji Europejskiej albo ERC w ramach programu Euratom oraz Horyzont Europa z uwzględnieniem projektów finansowanych w ramach partnerstw europejskich i misji.

Ważne: nabór w trybie ciągłym.



IMPRESS-U (NCN)

Dla kogo: polskie zespoły badawcze, które we współpracy z zagranicznymi zespołami badawczymi z Ukrainy i Stanów Zjednoczonych oraz fakultatywnie z zespołami badawczymi z Litwy, Łotwy i/lub Estonii wystąpią

z wnioskami o współfinansowanie projektów wspólnych. Nabór wniosków do agencji wiodącej (National Science Foundation): do dnia **31.12.2025 r.**

Nabór wniosków krajowych: w najbliższym możliwym terminie po złożeniu wniosku wspólnego do agencji wiodącej, nie dłuższym niż 7 dni kalendarzowych.

Termin składania dokumentacji do DKPN: co najmniej 14 dni przed terminem wskazanym w konkursie.

Ważne: <https://www2.ncn.gov.pl/partners/impresu/> - wyszukiwarka partnerów.

HORYZONTALNY PUNKT KONTAKTOWY (HPK) POLSKA PÓŁNOCNA – OLSZTYN

Program Ramowy UE Horyzont Europa

KONKURSY W RAMACH PROGRAMU HORYZONT EUROPA

W związku z otwarciem w połowie października naborów na konkursy w ramach Klastra 6: „Żywność, biogospodarka, zasoby naturalne, rolnictwo i środowisko” informujemy, iż dla kierunku „Bioróżnorodność i usługi ekosystemowe” określono 12 tematów (8 konkursów na działania typu RIA, 4 konkursy na działania typu IA), w ramach których sfinansowanych zostanie 20 projektów. Przewidywany budżet całkowity wynosi 112 mln €. Strony internetowe wszystkich 12 konkursów znajdują się pod linkiem: <https://tiny.pl/cng7w>

Poniżej przedstawiamy Państwu wybrane tematy konkursowe i zachęcamy do aplikowania poprzez wskazane przy każdym konkursie strony internetowe:

1. Konkurs HORIZON-CL6-2024-BIODIV-01-1 – Inwazyjne gatunki obce (Invasive alien species):

- ▲ przewidywany budżet w ramach konkursu wynosi 12 mln euro,
- ▲ przewidywana ilość wniosków do dofinansowania – 2 (6 mln euro/projekt),
- ▲ rodzaj działania – Innovation Action (IA),
- ▲ otwarcie naboru: 17.10.2023 roku,
- ▲ zakończenie naboru: 22.02.2024 roku
- ▲ Strona internetowa konkursu: <https://tiny.pl/cnm3v>

2. Konkurs HORIZON-CL6-2024-BIODIV-01-2 – Cyfryzacja dla natury (Digital for nature):

- ▲ przewidywany budżet w ramach konkursu wynosi 16 mln euro,
- ▲ przewidywana ilość wniosków do dofinansowania – 2 (8 mln euro/projekt),

Kontakt:

HORYZONTALNY PUNKT KONTAKTOWY
 Programów Ramowych UE POLSKA PÓŁNOCNA – Olsztyn
 Centrum Badań i Projektów
 Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie
 ul. Oczapowskiego 2, 10-719 Olsztyn
 e-mail: hpk@uwm.edu.pl, tel: 89 523 34 67
 FB – <https://www.facebook.com/HPKPolskaPolnocna>

- ▲ rodzaj działania – Innovation Action (IA),
- ▲ otwarcie naboru: 17.10.2023 roku,
- ▲ zakończenie naboru: 22.02.2024 roku.
- ▲ Strona internetowa konkursu: <https://tiny.pl/cnggh>

3. Konkurs HORIZON-CL6-2024-BIODIV-01-3 – Zależność społeczeństwa i gospodarki od owadów zapylających (Dependence of society and the economy on pollinators):

- ▲ przewidywany budżet w ramach konkursu wynosi 13 mln euro,
- ▲ przewidywana ilość wniosków do dofinansowania – 2 (6,5 mln euro/projekt),
- ▲ rodzaj działania – Research and Innovation Action (RIA),
- ▲ otwarcie naboru: 17.10.2023 roku,
- ▲ zakończenie naboru: 22.02.2024 roku.
- ▲ Strona internetowa konkursu: <https://tiny.pl/cngqb>

4. Konkurs HORIZON-CL6-2024-BIODIV-02-3 – two-stage – Promowanie upraw małoobszarowych w systemach rolniczych (Promoting minor crops in farming systems):

- ▲ przewidywany budżet w ramach konkursu wynosi 10 mln €,
- ▲ przewidywana ilość wniosków do dofinansowania – 2 (5 mln €/projekt),
- ▲ konkurs jest dwuetapowy,
- ▲ rodzaj działania – Research and Innovation Action (RIA),
- ▲ otwarcie naboru: 17.10.2023 roku,
- ▲ zamknięcie I etapu składania wniosków: 22.02.2024 roku,
- ▲ zamknięcie II etapu składania wniosków: 17.09.2024 roku.
- ▲ Strona internetowa konkursu: <https://tiny.pl/cnggx>

Wszystkie konkursy na projekty w programie Horyzont Europa można znaleźć na stronie: <https://ec.europa.eu/info/funding-tenders/opportunities/portal/screen/home> w zakładce „Search funding & tenders”



Listopad

Pn	Wt	Śr	Cz	Pt	So	N
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			



ZAPRASZA

DZIEŃ
DOBRO
STANU
II EDYCJA

13:00-18:00
1 GRUDNIA
2023

ZAPRASZAMY
PRACOWNIKÓW
I STUDENTÓW UWM



ZAREJESTRUJ SIĘ!

<https://dziendobrostanu2.konfeo.com>

REJESTRACJA RUSZA
22 LISTOPADA 2023 ROKU
O GODZINIE 7:00

UNIWERSYTECKIE
CENTRUM WSPARCIA



UNIWERSYTET
WARMIŃSKO-MAZURSKI
W OLSZTYNIE

PARTNERZY
WYDARZENIA



- dr Iwo Ina Łażniewska Instytut Bodyfulness • Jerzy Łażniewski Instytut Bodyfulness
- Anna Hajduczenia Anahaj Centrum Samoświadomości
- Małgorzata Skuratko Moc Synergii • dr Lidia Willan
- Anna Węgrzynowicz • Justyna Grudnowska

SPONSOR
WYDARZENIA

