

METALZBYCH

ARTYKUŁY METALOWE I PRZEMYSŁOWE



SPRAWDŹ
KONIECZNIE!

Leszno, ul. Dekana 6c, tel. 667-445-713 / Rydzyna, ul. Okrężna 10, tel. 607-040-560

PODŁOGI ♦ PARKIETY ♦ MOZAIKI ♦ TARASY

Antoniewicz
PARKIECIARSTWO

65 529 50 72 / 601 769 619 / info@antoniewicz.com.pl / www.antoniewicz.com.pl



♦ RENOWACJE ♦

REKLAMA

Bezpłatny miesięcznik Leszna i regionu leszczyńskiego
Nr 02/2022 (60) | 1 lutego 2022 | ISSN 2544-1523
www.leszczyniak.pl | [f @gazetaleszczyniak](#) [leszczyniak_gazeta](#)

Przeczytałeś?
Podaj dalej!

LESZCZYNIANAK

Wywiad z prezydentem
28-29

Atrakcja w Osiecznej
30

Crossfiterki to fighterki
34-35

Dziewczyny programują
38-39



Fot. M. Woźna



Fot. M. Woźna



Fot. Halpress



REKLAMA



FOTOWOLTAIKA
AUDYT ENERGETYCZNY
FOLIE GRZEWCZE

POMPY CIEPŁA
REKUPERACJA
KLIMATYZACJA

ul. Przemysłowa 19, 64-100 Leszno | Tel. 65 545 80 03 | biuro@tripenergy.pl | www.tripenergy.pl



500 545 500
ZŁOMUJGRATA.PL



OSIEDLE NOWE OGRODY

KOMFORTOWE MIESZKANIA **W STANIE DEWELOPERSKIM**
WINDA, MONITORING



Biuro sprzedaży mieszkań
Leszno ul. Ostroroga 8
65 526 10 20 wew. 2
lub 519 530 988

www.noweogrodyleszno.pl

WENTYLACJA
Mikołajczak

**SPRZEDAŻ
I MONTAŻ**

OFERUJEMY
rekuperatory / wentylatory
kratki / kanały / kształtki
gruntowe wymienniki ciepła



ground therm



ZAPRASZAMY
pon.-pt. 9-17
Leszno, ul. Okrężna 10a
tel. 605 143 573

www.wentylacja-leszno.pl
biuro@wentylacja-leszno.pl

Misja: odkodować stereotyp

Sektor technik informatycznych rozwija się w szybkim tempie. Mimo że w ostatnich latach wzrosła liczba pracujących w nim kobiet, to dysproporcja między liczbą mężczyzn a nimi wciąż jest znaczna. Różnica ta jest prawdopodobnie wynikiem zakorzenionego w społeczeństwie stereotypu na temat niewystarczających kompetencji kobiet w dziedzinie nauk ścisłych. Paulina Drzazga postanowiła rozprawić się z mitami o roli kobiet w branży IT i została koordynatorką projektu „Dziewczyny programują”. Ma on na celu odwrócenie tendencji i wzmocnienie pewności siebie wśród dziewcząt, dla których kodowanie nie stanowi żadnego problemu.

Paulina jest studentką drugiego roku informatyki stosowanej na Politechnice Wrocławskiej i już pracuje w firmie informatycznej, którą prowadzą jej były nauczyciel wraz z partnerką. To on podczas lekcji informatyki w liceum dostrzegł w Paulinie ogromny potencjał.

- Mam ścisły umysł. Matematyka zawsze była moim ulubionym przedmiotem. W liceum odkryłam w sobie także zamiłowanie do informatyki, dlatego mój nauczyciel przekonał mnie, bym wybrała właśnie taki kierunek studiów. Początkowo wahalam się. Bałam się, że sobie nie poradzę. Choć już wtedy bardzo dobrze radziłam sobie z programowaniem, inni studenci mogli być bardziej zaawansowani ode mnie. Poza tym na kierunku miało być mało dziewczyn, przez co obawiałam się poczucia niepewności. Jednak dzięki temu, że ktoś we mnie uwierzył, odważyłam się podjąć ten krok. Dziś mogę z pełnym przekonaniem powiedzieć, że nie żałuję tej decyzji – wspomina Paulina.

W leszczyńskiej firmie Halpress Paulina prowadzi między innymi zajęcia



z programowania. Jak sama przyznaje, jedno z najpiękniejszych uczuć, jakie kiedykolwiek jej towarzyszyło, to duma ze swoich uczniów, gdy widzi, że rozumieją przekazywane przez nią informacje i potrafią wykorzystać je w praktyce. Wiele satysfakcji przysporzyło jej również współtworzenie aplikacji mobilnej





„Kaczawskie Klimaty”. Był to pierwszy projekt, w którym brała udział w ramach nowej pracy.

- W programowaniu podoba mi się najbardziej to, że tworzę coś sama i że to coś działa, a do tego znajduje zastosowanie, które może ułatwić życie innym. Uwielbiam obserwować, gdy z kodu powstaje aplikacja, w której proces tworzenia byłam bardzo zaangażowana. Podczas pracy nad aplikacją „Kaczawskie Klimaty” miałam możliwość zwiedzić Krainę Wygasłych Wulkanów i zdobyć wszystkie jej szczyty. Było to niezbędne do stworzenia narzędzia, które ma ułatwić innym poznanie tego niezwykłego miejsca. Zatem, jak widać, moja praca to nie tylko siedzenie przed komputerem i wklepywanie kodu – wyjaśnia Paulina.

Od kilku miesięcy Paulina koordynuje również projekt „Dziewczyny programują”, którego misją jest uświadomienie dziewczynom, że sektor IT to miejsce także dla nich. Pomysł na powstanie tego projektu zrodził się na podstawie osobistych doświadczeń i obaw Pauliny co do obrania drogi zawodowej.

- Mam szczęście, że mogę pracować w swoim przyszłym zawodzie już w trakcie studiów. Fakt, że dobrze sobie radzę, utwierdza mnie w przekonaniu, że dokonałam dobrego wyboru. Dlatego na zajęciach przekonuję kursantki, że warto obrać podobną ścieżkę. Ukończenie szkolenia ma stanowić dla nich stabilne podłoże wiedzy, która zwiększy ich pewność siebie. Chcę uświadamiać innym, że osiągnięcie sukcesu w zawodzie

programisty nie jest uwarunkowane płcią i że kobiety potrafią bardzo dobrze myśleć logicznie, często nawet lepiej niż mężczyźni – tłumaczy Paulina.

Zajęcia z projektowania i programowania aplikacji połączone z elementami rozszerzonej matematyki odbywają się w jeden weekend w miesiącu w małej grupie dziewczyn w wieku licealnym. Celem zajęć, które potrwać rok, jest wspólne stworzenie aplikacji. Mentalne wsparcie stanowią cykliczne spotkania z kobietami (nie tylko z branży IT), które osiągnęły sukces zawodowy.

- Niektórzy pytają mnie, czy wybrałam ten zawód dlatego, że chcę zmieniać świat. Co prawda jeszcze za wcześnie na takie plany, ponieważ najpierw muszę opanować go technicznie, jednak można powiedzieć, że ten projekt jest dobrym punktem wyjścia do takich celów. Jeżeli uda mi się swoimi działaniami przyczynić do przyszłych sukcesów tych dziewczyn, to już jest bardzo wiele – mówi Paulina.

Żadne badania nie wykazały, że istnieje chromosom, który determinuje różnicę zdolności technologicznych wśród kobiet i mężczyzn. Dlatego, drogie panie, nie powinniśmy mieć kompleksów i politechniki wybierać równie często, co uczelnie humanistyczne. Zakodujmy w sobie wiarę we własne możliwości – to gwarancja sukcesu!

**TEKST: MAGDALENA WOŹNA
ZDJĘCIA: MAGDALENA WOŹNA
ORAZ FACEBOOK HALPRESS**

Przepisy z początku XX wieku

Wyroby mięsne

(w oryginalnej pisowni; nadesłał Waldemar Hajnsz)

ZAWIJANA SZYNKA W PĘCZERZU

Na 4 funty mięsa od szynki, wziąć dwie garście soli, pół łyżeczki saletry, korzeni, kilka bobkowych listków, zalać kwaterką wody i niech tak z tydzień poleży; przewracać raz po raz. Potem zwinąć mocno w wałek, wpakować w pęcherzynę, poowijać gęsto sznurkiem i wędzić tydzień. Tak sam można peklować górnice wieprzową (od łopatki i żeber), ale w muslin (cienka tkanina jedwabna lub bawełniana) włożyć, zawiązać i wędzić. Można jeść surową albo ugotować jak szynkę.

WĄTROBIANKA WYBORNA

Całą surową wieprzową wątrobę usiekać lub w maszynie zmleć, przefasować przez durszlak, dodać funt mięsa wieprzowego, gotowanego, drobno usiekanego, funt drobno pokrajanej słoninki, tartej cebulki łyżeczkę od kawy, soli sporo, pieprzu tartego, majeranku, skosztować czy dosyć ostra i masą tą nadziać flaki wieprzowe niezbyt mocno, żeby nie popękały w gotowaniu; zapinać drewnianymi śpilkami lub zawiązać mocno szpagatem z jednej i drugiej strony, gotować pół godziny na wolnym ogniu. Żgnąć drewnikiem, jeżeli się tylko czysta woda pokazuje, znak że mają dosyć, wyjąć wtenczas, opłukać w zimnej wodzie i kłaść na stolnicę. Mając więcej wątrobianek, owędzić je trochę, lepiej się trzymają.

SALCESON Z GŁOWY WIEPRZOWEJ

Wziąć całą głowę wieprzową, gdy za tłusta, dodać kawałek chudego mięsa, ugotować na miękko, wyjąć, pokrajać w średnie kostki, posolić, opieprzyć gorzkim i angielskim pieprzem, goździków tłuczonych łyżeczkę sporą wsypać, także majeranku szczyptę, wlać rosołu trochę, umięszać dobrze, potem w flak nie zbyt mocno nałożyć. Kto chce mieć salceson ciemny, niech wleje filiżankę juszki zamiast rosołu. Ugotowany wyłożyć na stolnicę, przycisnąć deseczką i kamieniem, żeby się płasko uformował; musi tak leżeć do wystudzenia. Można go także uwędzić.

KISZKI Z KASZY

Ugotować podgardle, płuca, serce, kawał mięsa od brzucha, pokrajać wszystko drobno. Gorącym rosołem sparzyć grubą taterczą kaszę i uprzyć do połowy, wyłożyć na miskę, gdy nie dość tłusta dodać tłuszczu, gdyż kasza powinna być bardzo tłusta, następnie wsypać soli, tłuczonego pieprzu gorzkiego i angielskiego, majeranku przesianego przez sitko, włożyć mięso pokrajane, wlać juszki tyle aby masa była ciemna. Wszystko razem dobrze wymięszać, nadziewać flaki, lecz nie zbyt mocno żeby kiszki w gotowaniu, kiedy kasza zacznie pęcznieć, nie popękały. Po nałożeniu spiąć drewnianymi śpilkami. Potem wstawić wody w dużym rądlu, w gotującą wkładać po kilka kiszek, gotować na wolnym ogniu, kłuć drewnikiem, jeżeli po przekłuciu wychodzi czysta woda, wtenczas wyjąć, opłukać w zimnej wodzie i ułożyć na stolnicy.