

TKO

Twój Kurier Olsztyński

Elektroniczne wydanie dziennika

ISSN 2543-9065 | Nr 80/2026 | 21 marca 2026

Bezpłatne wydanie PDF

www.tko.pl



TEMAT DNIA

Domowy koszmar 55-latki trwał latami. Syn dotkliwie znęcał się nad matką

Policja wkroczyła do domu.

Domowy koszmar 55-latki trwał latami. Syn dotkliwie znęcał się nad matką



fot. Policja. Zdjęcie jest ilustracją do artykułu.

To była kolejna domowa awantura, ale tym razem zakończyła się interwencją policji i ujawnieniem dramatycznej sytuacji, która trwała od lat. Za zamkniętymi drzwiami jednego z domów w gminie Biała Piska dochodziło do przemocy, o której wcześniej nikt nie wiedział.

Awantura domowa w gminie Biała Piska ujawniła wieloletnią przemoc wobec 55-letniej kobiety

Do zdarzenia doszło we wtorek, 17 marca, wieczorem. Policjanci otrzymali zgłoszenie o awanturze domowej i natychmiast pojechali pod wskazany adres. Na miejscu zastali nietrzeźwego 32-letniego mężczyznę oraz jego 55-letnią matkę. Z relacji kobiety wynikało, że syn bez powodu wszczął awanturę. Mężczyzna wyzywał ją, szarpał za ubranie i popchnął. Kobieta przewróciła się i uderzyła głową w róg ściany. Na szczęście nie doznała poważnych obrażeń.

Ponad trzy lata przemocy.

Wyzwiska, szarpanie i poniżające zachowania

W trakcie rozmowy z funkcjonariuszami kobieta ujawniła, że przemoc ze strony syna trwała od ponad trzech lat. Jak ustalili policjanci, 32-latek nie tylko wyzywał matkę, ale także regularnie ją szarpał, wyganiał z domu, a nawet oblewał zimną wodą. To wieloletnie znęcanie się miało zarówno charakter psychiczny, jak i fizyczny.

Mężczyzna został zatrzymany przez policjantów. Badanie wykazało, że w chwili interwencji miał ponad 1,5 promila alkoholu w organizmie. Po wytrzeźwieniu usłyszał zarzut znęcania się psychicznego i fizycznego nad matką.

Nakaz opuszczenia mieszkania i zakaz zbliżania się do pokrzywdzonej

Decyzją prokuratora 32-latek został objęty policyjnym dozorem. Ma obowiązek regularnego stawiania się w komisariacie. Dodatkowo dzielnicowy wydał nakaz natychmiastowego opuszczenia wspólnie

zajmowanego mieszkania. Mężczyzna otrzymał również zakaz zbliżania się i kontaktowania z matką. Rodzina została objęta procedurą „Niebieskiej Karty”, która ma zapewnić dalszą ochronę pokrzywdzonej. Sprawa znajdzie swój finał w sądzie.

źródło: KPP Pisz

Studenci UWM zgarnęli połowę nagród w prestiżowym konkursie



fot. UWM

Nie było miejsca na przypadek, a każdy detal miał znaczenie. Smak, zapach i wygląd - to właśnie one zdecydowały o sukcesie studentów z Olsztyna, którzy stanęli do rywalizacji z najlepszymi w Europie. Efekt? Wynik, który przyciąga uwagę nie tylko środowiska akademickiego, ale i branży spożywczej.

Studenci UWM zdobyli

europejskie podium w

wymagającym konkursie sensorycznym

Studenci Wydziału Nauki o Żywności Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego znaleźli się w ścisłej czołówce 25. edycji Europejskiego Konkursu Sensorycznego EUROPEL, który odbył się w Asturii w Hiszpanii. W rywalizacji wzięło udział 57 uczestników z różnych krajów Europy, tworząc 19 drużyn reprezentujących uczelnie o wieloletnich tradycjach w technologii mleczarskiej.

Reprezentanci UWM zdobyli znaczną część nagród przyznanych w konkursie, co potwierdza ich bardzo wysokie kompetencje i przygotowanie. Studenci rywalizowali m.in. z uczestnikami z Hiszpanii, Francji, Włoch, Holandii czy Finlandii, gdzie poziom kształcenia w tej dziedzinie od lat utrzymuje się na bardzo wysokim poziomie.

Precyzja, doświadczenie i zmysły. Naczym polega analiza sensoryczna produktów mleczarskich

Zadanie konkursowe tylko pozornie wydaje się proste. Uczestnicy muszą rozpoznać i szczegółowo ocenić produkty mleczarskie wyłącznie na podstawie wrażeń zmysłowych. W praktyce oznacza to analizę takich produktów jak mleko, masło, mozzarella oraz regionalne sery, w tym charakterystyczne hiszpańskie odmiany. Część produktów została celowo zmodyfikowana, co dodatkowo utrudniało zadanie. Aby osiągnąć wysokie wyniki, konieczna była nie tylko wiedza teoretyczna, ale także ogromna precyzja, doświadczenie i zdolność wychwytywania subtelnych różnic jakościowych.

Najlepsze wyniki osiągnęli ci uczestnicy, których oceny były najbardziej zbliżone do ocen ekspertów. Studenci z UWM wielokrotnie trafiali w te same wnioski co jury, co przełożyło się na wysokie miejsca zarówno w klasyfikacjach indywidualnych, jak i drużynowych.

Wyniki studentów z Olsztyna pokazują poziom kształcenia na UWM

Wśród największych sukcesów znalazły się zwycięstwa w kategoriach indywidualnych oraz bardzo wysokie miejsca w klasyfikacjach zespołowych. Jedną ze studentek zajęła pierwsze miejsce w kategorii mleko oraz znalazła się w ścisłej czołówce klasyfikacji ogólnej. Inni reprezentanci również zdobywali miejsca

na podium w różnych kategoriach, w tym dotyczących masła i mozzarelli.

Zespoły z UWM osiągnęły również znakomite wyniki drużynowe, zajmując m.in. pierwsze miejsca w wybranych kategoriach produktowych oraz wysokie lokaty w klasyfikacji generalnej. Za sukcesem studentów stoi nie tylko ich zaangażowanie, ale także intensywne przygotowania prowadzone przez kadrę naukową. Studenci od początku studiów rozwijają kompetencje sensoryczne, ucząc się analizy produktów na podstawie szczegółowych wyróżników jakości. Dodatkowe przygotowania do konkursu obejmowały pracę na konkretnych arkuszach oceny oraz ćwiczenia pozwalające lepiej zrozumieć specyfikę produktów mleczarskich.

UWM od lat w czołówce. Kolejne sukcesy potwierdzają trend

To nie pierwszy raz, gdy studenci z Olsztyna osiągają wysokie wyniki w międzynarodowych konkursach sensorycznych. W poprzednich edycjach również zdobywali miejsca na podium, zarówno indywidualnie, jak i drużynowo. Regularne sukcesy pokazują, że Wydział Nauki o Żywności UWM utrzymuje wysoki poziom kształcenia i skutecznie przygotowuje studentów do pracy w branży spożywczej. Umiejętności analizy sensorycznej są dziś szczególnie cenione w przemyśle mleczarskim i szeroko rozumianej produkcji żywności.

Wyjazd do Hiszpanii to nie tylko konkurs. Studenci zdobywali doświadczenie i kontakty

Udział w konkursie był częścią szerszego programu, który obejmował także warsztaty, wizyty studyjne oraz spotkania branżowe. Studenci mieli okazję poznać hiszpańskie technologie produkcji serów, odwiedzić zakłady przemysłu mleczarskiego oraz zobaczyć proces dojrzewania serów w naturalnych warunkach. Ważnym elementem były również spotkania integracyjne i prezentacje, podczas których uczestnicy wymieniali się doświadczeniami oraz promowali swoje uczelnie i produkty regionalne. Wyjazd został sfinansowany z programów wspierających rozwój nauki i współpracy międzynarodowej, co umożliwiło studentom zdobycie cennego doświadczenia w międzynarodowym środowisku. Sukces studentów z Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego pokazuje, że polskie uczelnie mogą skutecznie konkurować z najlepszymi w Europie, a zdobywana wiedza przekłada się na realne umiejętności cenione na rynku pracy.

Bioodpady zamieniają się w koszmar? Mieszkańcy Olsztyna już to odczuwają



Segregacja odpadów kuchennych w Olsztynie stała się codziennością dla wielu mieszkańców. Jednak wraz z nadejściem cieplejszych miesięcy pojawiają się nowe problemy, które mogą skutecznie zniechęcić do prawidłowego sortowania bioodpadów. Miasto przypomina, jak robić to wygodnie i bez uciążliwości.

Wiosna i lato to większe wyzwania w segregacji odpadów kuchennych w Olsztynie

Od początku roku mieszkańcy Olsztyna segregują odpady kuchenne, trafiające do brązowych pojemników. W okresie jesienno-zimowym proces ten jest mniej uciążliwy, jednak wraz ze wzrostem temperatur pojawiają się problemy, takie jak nieprzyjemny zapach, wycieki czy obecność insektów. To naturalny efekt szybkiego rozkładu resztek organicznych. Właśnie dlatego w cieplejszych miesiącach konieczne jest stosowanie kilku prostych zasad, które mogą znacząco poprawić komfort codziennego funkcjonowania.

Jak ograniczyć zapach i bałagan przy bioodpadach? Proste

zasady dla mieszkańców

Aby uniknąć uciążliwości związanych z odpadami kuchennymi, warto przede wszystkim zadbać o ich odpowiednie przygotowanie przed wyrzuceniem. Resztki powinny być odsączone z nadmiaru płynów. Nie należy wylewać do pojemników odpadów o płynnej konsystencji. Dobrym rozwiązaniem jest również wykładanie pojemników papierem, na przykład starymi gazetami, które pochłaniają wilgoć. Mieszkańcy mogą także korzystać z worków biodegradowalnych lub zwykłych, niewoskowanych opakowań papierowych. To rozwiązanie ułatwia utrzymanie czystości i ogranicza nieprzyjemne zapachy.

Co wrzucać do brązowego pojemnika na odpady kuchenne? Lista

najważniejszych zasad

Do pojemników na bioodpady trafiają zarówno resztki roślinne, jak i zwierzęce. Są to między innymi oberki, ogryzki, fusy po kawie i herbacie, a także pieczywo, nabiał czy resztki mięsa. Można tam również wyrzucać kości, chrząstki, skorupki jajek oraz różnego rodzaju wyroby garmazeryjne. Ważne jest jednak, aby nie wrzucać odpadów kuchennych w plastikowych workach. Jeśli zostały one zgromadzone w foliowej torbie, należy je wysypać luzem do pojemnika, a sam worek wyrzucić do odpadów plastikowych.

Regularny odbiór i dezynfekcja

pojemników. Miasto przygotowuje się na sezon

W okresie od kwietnia do października pojemniki na odpady kuchenne będą regularnie myte i dezynfekowane przez firmy wywozowe – raz w miesiącu. Odbiór bioodpadów odbywa się natomiast raz w tygodniu, co ma ograniczyć ich zaleganie i zmniejszyć ryzyko powstawania uciążliwości. Wraz z nadejściem cieplejszych dni odpowiednia segregacja i stosowanie prostych zasad mogą zdecydować o tym, czy bioodpady będą problemem, czy jedynie kolejnym elementem codziennej rutyny.

źródło: UM Olsztyn

Nie żyje 44-letni mężczyzna. Łód załamał się pod nim na Mazurach



fot. Mazurskie Ochotnicze Pogotowie Ratunkowe

Do tragicznego zdarzenia doszło ok. godz. 14:30 w miejscowości Karwica w powiecie piskim, na jeziorze Nidzkim. 44-letni mężczyzna wszedł na zamrożniętą taflę lodu, pod którym w pewnym momencie doszło do załamania.

Na miejsce natychmiast skierowano służby ratunkowe, w tym jednostki straży pożarnej oraz zespoły ratownictwa medycznego. Strażacy podjęli mężczyznę z wody przy użyciu specjalistycznego sprzętu do ratownictwa lodowego.

Długa walka o życie

Po wydobyciu poszkodowany był nieprzytomny. Ratownicy rozpoczęli resuscytację krążeniowo-oddechową, która była kontynuowana do czasu

przyjazdu zespołu ratownictwa medycznego.

Pomimo podjętych działań nie udało się przywrócić funkcji życiowych. Ratownicy medyczni odstąpili od dalszej reanimacji i stwierdzili zgon 44-letniego mężczyzny.

Służby wyjaśniają okoliczności

Jak wynika z informacji przekazanych przez służby, przyczyny i dokładne okoliczności tragedii będą ustalane przez policję pod nadzorem prokuratora.

W działaniach brały udział m.in. jednostki Państwowej Straży Pożarnej, Ochotnicze Straże Pożarne, patrol policji oraz zespół ratownictwa medycznego. Na miejsce zadysponowano również specjalistyczną grupę ratownictwa wodno-nurkowego, która ostatecznie została zawrócona.

Apel o ostrożność

Służby apelują o zachowanie szczególnej ostrożności na zamrzniętych akwenach. W ostatnich dniach warunki pogodowe sprawiają, że lód na jeziorach może być cienki i niestabilny, co stwarza śmiertelne zagrożenie.

Ostatnie pożegnanie żony europoła Jacka Protasa. Uroczystości w Lidzbarku Warmińskim



W piątek, 20 marca 2026 roku, w Lidzbarku Warmińskim odbyły się uroczystości pogrzebowe Eleonory Protas - żony europoła i byłego marszałka województwa warmińsko-mazurskiego Jacka Protasa. W ostatnim pożegnaniu uczestniczyli bliscy, mieszkańcy oraz przedstawiciele życia publicznego regionu.

Tłumy na uroczystości

Ceremonia zgromadziła wiele osób, które chciały oddać hołd zmarłej. Eleonora Protas była dobrze znaną i cenioną postacią w lokalnej społeczności. Przez lata prowadziła działalność zawodową, zdobywając zaufanie i sympatię mieszkańców.

Uroczystość miała podniosły i bardzo emocjonalny charakter. Obecność licznych uczestników pokazała, jak ważną osobą była dla wielu ludzi.

Wzruszające pożegnania

Po pogrzebie w mediach społecznościowych pojawiło się wiele wpisów upamiętniających Eleonorę Protas. Głos zabrał m.in. wiceminister kultury Maciej Wróbel, który uczestniczył w uroczystości.

„Dziś pożegnaliśmy Elę. Cudowną, mądrą, czułą i kochaną. (...) Będziemy o Tobie pamiętać” – napisał.

W swoim wpisie podkreślił jej dobroć, siłę oraz zaangażowanie w życie rodzinne i społeczne.

Wieloletnia partnerka i wsparcie

Eleonora Protas była przez około 40 lat związana z Jackiem Protasem. Wspierała go zarówno w życiu prywatnym, jak i publicznym. Była nie tylko żoną, ale

także ważnym oparciem w jego działalności politycznej.

Jej śmierć poruszyła nie tylko rodzinę i znajomych, ale również szerokie grono osób związanych z regionem Warmii i Mazur.

Region w żałobie

Informacja o śmierci Eleonory Protas pojawiła się kilka dni wcześniej i szybko wywołała falę kondolencji. Wiele osób podkreślało jej życzliwość, empatię i zaangażowanie w relacje z innymi.

Uroczystości pogrzebowe w Lidzbarku Warmińskim stały się symbolicznym momentem pożegnania osoby, która przez lata była ważną częścią lokalnej społeczności.

Informacje o wydaniu



Twój Kurier Olsztyński

Numer wydania	80/2026
Data wydania	21 marca 2026
ISSN	2543-9065
Adres internetowy	www.tko.pl

Wydawca:

WAMA Media Group sp. z o. o.

www.tko.pl

Archiwum:

www.tko.pl/wydania

Elektroniczne wydanie dziennika „Twój Kurier Olsztyński”, utworzone na podstawie materiałów opublikowanych w serwisie TKO w danym dniu.

Pełne wydanie dziennika

Wydanie zawiera pełne artykuły i zdjęcia wyróżniające opublikowane w serwisie TKO. Nie zawiera autorów, kodów QR, komentarzy, reklam, galerii ani elementów administracyjnych.