

Ograniczenia handlu w niedzielę w krajach Europy



W Niemczech i Austrii bardzo restrykcyjnie. Tam obowiązuje praktycznie całkowity zakaz handlu w niedzielę. Zamknięte są wszystkie sklepy. Sprzedaż może odbywać się jedynie na stacjach benzynowych, w sklepach zlokalizowanych na dworcach kolejowych oraz w pobliżu atrakcji turystycznych.

Wielka Brytania z małymi ograniczeniami. Tam sklepy wielkopowierzchniowe mogą być otwarte tylko przez kilka godzin. Zakaz nie dotyczy ich mniejszych odpowiedników. Nie obowiązuje też w Szkocji.

Belgia również z ograniczeniami. W niedzielę mogą być otwarte wyłącznie małe sklepy. Do południa można handlować w piekarniach oraz sklepach mięsnych.

Francja zakazuje handlu hipermarketom. Mogą prowadzić sprzedaż, jeżeli posiadają dział spożywczy, ale wyłącznie w godz. od 9 do 13. Dodatkowo otwarte mogą być również sklepy ogrodnicze, meblowe oraz kwaciarnie, a domy towarowe mogą wybrać 5 niedziel w skali roku, podczas których będą handlować.

W Holandii decydują przepisy lokalne. W centrum kraju, tzw. pasie biblijnym, gdzie rządzą protestanci konserwatyści, obowiązuje całkowity zakaz handlu w niedzielę, natomiast w pozostałej części kraju nie ma ograniczeń.

W Luksemburgu sklepy mogą być otwarte tylko w pierwszą niedzielę

w miesiącu od godz. 14 do 18.

W Grecji otwarte są małe sklepy. Duże markety mogą handlować w siedem wybranych niedziel w roku. Państwo idzie jednak w kierunku liberalizacji przepisów. W kilku regionach powstał nawet program oceniający skutki niedzielного handlu bez ograniczeń.

W Hiszpanii decyzje podejmują władze lokalne. Najczęściej dopuszcza się handel w pierwszą niedzielę miesiąca oraz te poprzedzające święta.

Węgry po roku wycofały się z zakazu handlu w niedzielę, gdy zamknięte były wszystkie sklepy z wyjątkiem tych najmniejszych, w których musieli pracować właściciele lub ich rodzina. Większość Węgrów pozostała w tym czasie głucha na przytaczane przez rząd argumenty o dobroczynnych skutkach zakazu dla sektora sprzedaży detalicznej i spadku bezrobocia.

We Włoszech i Chorwacji nie obowiązuje zakaz niedzielного handlu. Mimo to w obu państwach większość dużych sklepów jest wtedy zamknięta. **Szwecja** zakazuje jedynie handlu alkoholem. Sklepy monopolowe nie mogą prowadzić sprzedaży w niedzielę.

Norwegia wprowadziła prawie całkowity zakaz handlu. Wyjątkiem są małe sklepy spożywcze, stacje benzynowe oraz sklepy ogrodnicze.

na podstawie inf. o2.pl

Chory wymiar sprawiedliwości

W trakcie prac sejmowej komisji sprawiedliwości i praw człowieka nad projektem ustawy o Sądzie Najwyższym i Krajowej Radzie Sądownictwa mają zostać zgłoszone poprawki opracowane w trakcie spotkań ośrodka prezydenckiego z rządownym.

Projekt ustawy reformującej polski

wymiar sprawiedliwości zakłada m.in. wybór przez Sejm 15 członków KRS sędziów większością 3/5 głosów, gdyby nie osiągnięto porozumienia każdy poseł głosowałby tylko na jednego kandydata. Swoich kandydatów będą mogły przedstawić Sejmowi grupy 25 czynnych sędziów lub 2 tys. obywateli.

- Polskie sądownictwo nie cierpi na katar. To jest trąd, który zaraża. Ma problemy z zasadami moralnymi. Do tego dochodzi przewlekłość postępowań, chociażby na Podkarpaciu wobec jednego z polityków PSL, gdzie sądy nie mogą się zebrać i rozpocząć postępowania. Ukróćmy „sobiepaństwo” kasty nadzwyczajnej, której nie dotyczy jedna z istotnych zasad, że nikt nie może być sędzią w swojej sprawie. Jakby chcieli sprywatyzować sądy, stworzyć enklawy, gdzie będą mogli się wybierać, nominować, oceniać, ale nie karać. Z tym kończymy.

Jan Mosiński, KP PiS

Ojciec Chrzestny Don Schettlione



Na świąteczny stół

Migdałowy serniczek z jabłkami na kruchym cieście

Składniki

- 1 kg jabłek
- 1 i 1/3 kostki masła
- 1 i 1/2 szkl. cukru
- 4 łyżki soku z cytryny
- 1 i 1/2 szkl. mąki
- 70 dag mielonego twarogu
- 3 jajka
- 1 budyń waniliowy
- skórka z 1 cytryny
- 4 łyżki zrumienionych płatków migdałowych
- trochę tłuszczu do formy

Sposób przygotowania

1. 1/2 kostki masła, 1/4 szkl. cukru i mąki szybko zagnieć ciasto. Rozwałkuj je na placek. Wylep nim tortownicę posmarowaną tłuszczem. Piecz 15 minut w temp. 180 st.

2. Jabłka obierz, pokrój na cząstki. W garnku rozgrzej po 1/4 szkl. masła i cukru. Dolej sok z cytryny. Wrzuć jabłka. Duś je ok. 10 minut na małym płomieniu. Wystudź i ocedź.

3. Twaróg wymieszaj z 2/3 szkl. cu-



kru oraz 1/2 kostki masła. Dodaj skórkę z cytryny, proszek budyńowy i jajka. Masę utrzyj mikserem. Jabłka ułóż na podpieczonym spodzie.

4. Owoce przykryj masą serową. Wierzch obłóż kawałeczkami pozostałego masła. Posyp płatkami migdałowymi oraz resztą cukru. Piecz jeszcze 40 min w 180 st. Dobrze wystudź. Smacznego!