

Info

kwiecień – czerwiec 2025

O tym się mówi

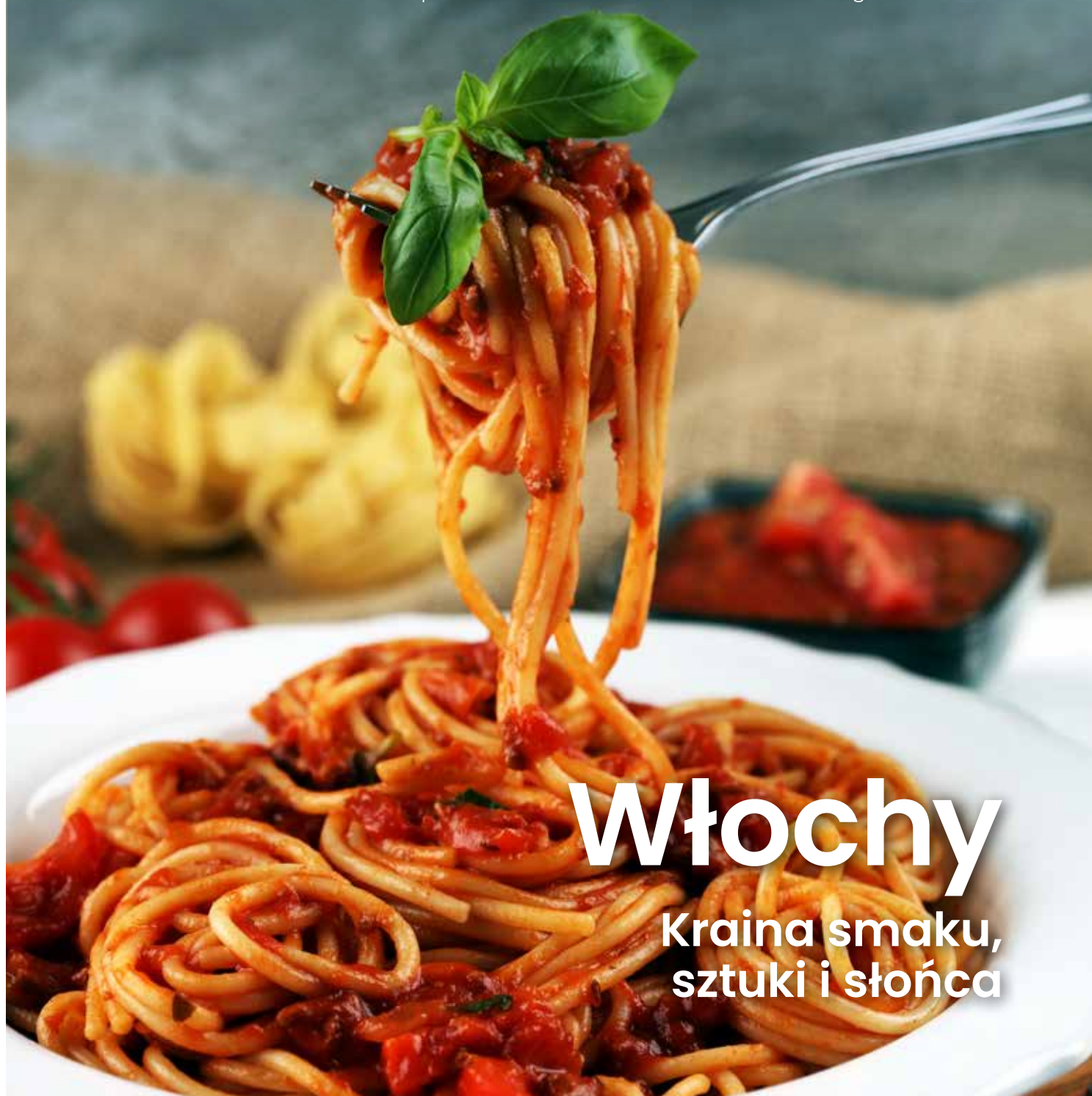
8 Trendy
modowe
lato 2025

Info

12 Sindbad Transfer.
Zawieziemy Cię z adresu/
pod adres w Niemczech!

Dla Ciebie

14 Nietypowe
pomysły
na grilla



Włochy

Kraina smaku,
sztuki i słońca

Od blisko 20 lat opiekujemy się osobami wymagającymi opieki i pielęgnacji.

Naszym celem jest oferowanie porad, wskazówek oraz wsparcie osób szukających pomocy. Masz już doświadczenie w pielęgnacji i opiece nad osobami starszymi? Masz pozytywne nastawienie do pracy z osobami wymagającymi opieki? Znasz choć trochę język niemiecki?

W TAKIM RAZIE APLIKUJ DO NAS! Istnieje możliwość zatrudnienia nawet osób w wieku 70 lat lub starszej.

Jako niemiecki pracodawca oferujemy:

- legalną niemiecką umowę o pracę w charakterze pracownika etatowego,
- zarobki od **1770 euro netto**,
- premię za opiekę nad dwiema osobami od **200 do 700 euro netto**,
- dopłatę za pracę w święta
- premię pieniężną za pośrednictwo innych opiekunów/opiekunek,
- rejestrację w niemieckim systemie ubezpieczenia zdrowotnego i emerytalnego,
- ubezpieczenie powypadkowe,
- ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej,
- swobodny wybór długości czasu zatrudnienia,
- praca dostosowana do posiadanego doświadczenia,
- dokładna informacja dotycząca miejsca pracy oraz obowiązków,
- trwające 1 do 2 dni wdrożenie prowadzone przez lokalnego opiekuna,
- szkolenia przez certyfikowanych pracowników w miejscu docelowym,
- premia pieniężna po pomyślnie zdanej certyfikacji,
- zwrot kosztów dojazdu,
- organizacja podróży z miejsca zamieszkania w Polsce do Niemiec i z powrotem,
- dla kandydatów z Polski dostępni polskojęzyczni doradcy w Polsce i Niemczech,
- codwutygodniowe spotkania w miejscu pracy,
- całodobowa dostępność w razie pytań lub problemów,
- możliwość wnioskowania o niemiecki zasiłek rodzinny,
- przejście do nas razem z podopiecznym/ną gwarantuje premię **350 euro netto**.



www.jobs.pricura.de



ZWERYFIKOWANY
PRACODAWCA

TOP 10
IDEALNY PRACODAWCA BRANŻY



OD REDAKCJI

Drodzy Czytelnicy,
cieszymy się, że sięgacie po najnowszy numer naszego magazynu.

Tym razem zabieramy Was do słonecznej Italii. Leżący u stóp Wezuwiusza Neapol słynie z tradycyjnej pizzy, gwarnych ulic i pobliskich Pompejów – doskonale zachowanych ruin antycznego miasta, zniszczonego przez wybuch wulkanu. Więcej ciekawostek i podróżniczych wskazówek znajdziecie na str. 5–7.

Wielkimi krokami zbliża się lato. Jak się do niego przygotować? Warto zacząć od odświeżenia garderoby. Na str. 8–9 podpowiadamy, co – zgodnie z trendami – nosić latem tego roku.

Pozostajemy w letnim klimacie i zapraszamy na str. 10–11, na których zebraliśmy garść przydatnych porad, dzięki którym zorganizujecie ogródek... na balkonie.

Zachwyćcie swoich gości nietypowymi pomysłami na grilla. Ciekawych przepisów szukajcie na str. 14 i 15. Na str. 20 dowiedziecie się, jak przygotować nietypowe, pełne smaku i orzeźwienia letnie lemoniady.

Piszemy też o tym, co słychać w Sindbadzie (na str. 19) i przybliżamy nasze oferty (na str. 12–13 oraz 16–17).

Zapraszamy do lektury i życzymy przyjemnej podróży!

Redakcja

SPIS TREŚCI

INFO

Wiadomości	4
Sindbad Transfer. Zawieziemy Cię z adresu/ pod adres w Niemczech!	12
Wynajem autokarów turystycznych z Sindbadem	16
Wspólnie możemy więcej #bliżejSindbad.....	19
Mapa połączeń	22

W PODRÓŻY

Włochy. Kraina smaku, sztuki i słońca	5
Historie zza kierownicy	18

O TYM SIĘ MÓWI

Trendy modowe lato 2025	8
-------------------------------	---

DLA CIEBIE

Ogródek warzywny na balkonie. Jak zacząć swoją zieloną przygodę?	10
Nietypowe pomysły na grilla. Trzy przepisy, które zaskoczą gości	14
Burger z grilla. Król letnich wieczorów w wersji premium	15
Lemoniady idealne na lato. Trzy przepisy pełne smaku i orzeźwienia	20
Co szykują nam gwiazdy?	21

INFO SINDBAD

Magazyn Klientów i Pracowników firmy Sindbad Sp. z o.o.
Wydawca: IKROPKA, www.ikropka.com
Biuro Reklamy: Michał Pieczara, (+48) 889 659 655,
michalpieczara@ikropka.com
Bezpośredni kontakt do biur sprzedaży
bileatów Sindbad na str. 22



Wiadomości

W **Lubece od 1.05.2025 r.** zmianie uległo miejsce zatrzymywania się naszych autokarów. Nowy przystanek znajduje się przy ulicy Beim Retteich i jest oddalony jest od dotychczasowego o ok. 1 km.

Od **26.04.2025 r.** zmianie uległy godziny odjazdu z przystanków Den Haag i Rotterdam. Nowe godziny odjazdów to: Den Haag – 14:30 oraz Rotterdam – 15:00.

Obowiązkowe wypełnienie formularza (ETA) dla podróżujących do Wielkiej Brytanii od 2.04.2025

Uprzejmie informujemy, że od 2.04.2025 wszyscy pasażerowie podróżujący do Wielkiej Brytanii, niezależnie, gdzie rozpoczęli swoją podróż, którzy nie posiadają brytyjskiego lub irlandzkiego paszportu bądź statusu osiedlonego w Wielkiej Brytanii, są zobowiązani do uzyskania elektronicznego zezwolenia na podróż – Electronic Travel Authorisation (ETA), na 3 dni przed wjazdem do Wielkiej Brytanii.

Obowiązek wypełnienia wniosku ETA będzie wymagany w przypadku podróżujących do Wielkiej Brytanii (także osób małoletnich), którzy są zwolnieni z obowiązku posiadania wizy (wyjazd turystyczny

lub odwiedziny) albo nie posiadają uregulowanego statusu migracyjnego w Wielkiej Brytanii (np. Settled Status czy Indefinite Leave To Remain). ETA jest certyfikatem elektronicznym, ważnym przez dwa lata od chwili jego wystawienia lub do momentu utraty ważności paszportu, do którego ETA będzie przypisana.

Wniosek o wydanie ETA składa się wyłącznie w formie elektronicznej za pośrednictwem UK ETA App dostępnej na smartfony lub witryny rządowej. W przypadku tych, którzy nie mogą złożyć wniosku samodzielnie (np. dzieci czy osoby wykluczone cyfrowo), strona brytyjska nakazuje złożenie wniosku w jej imieniu przez osobę trzecią.

Adres witryny rządowej:
<https://apply-for-an-eta.homeoffice.gov.uk/apply/electronic-travel-authorisation/how-to-apply>



Włochy

Kraina smaku, sztuki i słońca

Włochy to kraj, w którym historia spotyka się z nowoczesnością, a każda uliczka, potrawa i gest mieszkańców opowiadają swoją własną historię. Od Alp po Sycylię, Włochy urzekają klimatem, bogactwem kulturowym i niesamowitą kuchnią. To kraj, w którym sztuka jest obecna na każdym kroku, a zamiłowanie do piękna – czy to w architekturze, muzyce, czy jedzeniu – przenika codzienne życie. Trudno się dziwić, że Włochy niezmiennie przyciągają turystów z całego świata – nie tylko widokami, lecz także stylem życia i serdecznością mieszkańców.



Neapol to miejsce, które tętni własnym, niepowtarzalnym rytmem. To miasto intensywne, hałaśliwe, barwne i pełne kontrastów.

Włoska dusza w pigułce

Włochy słyną z wielu rzeczy: z opery, mody, włoskiej elegancji i stylu. To kraj, który dał światu Leonarda da Vinci, Michała Anioła i Dantego, a jednocześnie – espresso, pastę i Vespę. Włoska kuchnia, choć różnorodna w zależności od regionu, ma jedną wspólną cechę: jest prosta, świeża i pełna smaku. Pizza z Neapolu, risotto z Mediolanu, lasagne z Emilii-Romanii czy tiramisu z Wenecji – każda z tych potraw stała się międzynarodową ikoną. Włosi potrafią celebrować życie w codziennych drobnostkach – od porannego cappuccino, przez długie kolacje z rodziną, aż po wieczorne spacerunki po piazza.

Zabytki we Włoszech zapierają dech w piersiach – Koloseum w Rzymie, wieża w Pizie, Bazylika św. Marka w Wenecji, katedra we Florencji – to tylko początek długiej listy miejsc, które warto zobaczyć. Włochy to również kraj wulkanów – od Etny na Sycylii po Wezuwiusza, który nieodłącznie związany jest z historią Neapolu.

Z okazji DNIA DZIECKA

Wszystkim naszym Pasażerom – tym małym i tym całkiem dorosłym – życzymy wspaniałej, pełnej przygód podróży przez życie! Niech każdy dzień będzie nowym odkryciem, pełnym kolorów, radości i niespodzianek. A jeśli wyruszacie w dosłowną podróż – niech będzie bezpieczna, pełna śmiechu i niezapomnianych chwil!

Zarząd i Pracownicy

 **SINDBAD**



Neapol to esencja południowego temperamentu, a także kolebka jednej z najważniejszych kulinarnych ikon świata – pizzy



W samym centrum Neapolu, przy Largo Corpo di Napoli, znajduje się Bar Nilo, a w nim kapliczka legendarnego piłkarza Diego Maradony

Neapol – serce południa

Rzym jest Wiecznym Miastem, Florencja – kolebką renesansu, a Neapol to miejsce, które tętni własnym, niepowtarzalnym rytmem. To miasto intensywne, hałaśliwe, barwne i pełne kontrastów. Leżące u stóp

Wezuwiusza, nad Zatoką Neapolitańską, kusi nie tylko widokami, ale przede wszystkim klimatem prawdziwych Włoch. Neapol to esencja południowego temperamentu, a także kolebka jednej z najważniejszych kulinarnych ikon świata – pizzy.



Miejsca o wyjątkowym klimacie, skłaniające do głębokich refleksji – malowidła naścienne w Pompejach oraz największe i najważniejsze Katakomby San Gennaro w Neapolu



Pizza neapolitańska – duma miasta

To właśnie tutaj, w małych piecach opalanych drewnem, wypiekana jest prawdziwa pizza neapolitańska – cienka, z lekko przypieczonymi brzegami, prostymi składnikami i ogromną dawką pasji. Tradycyjna wersja to margherita – z sosem pomidorowym, mozzarellą di bufala i świeżą bazylią. Choć dziś pizzę można zjeść wszędzie, ta z Neapolu smakuje inaczej. Jest chroniona oznaczeniem DOC i przygotowywana zgodnie z wieloletnią tradycją. Wizyta w Neapolu bez spróbowania pizzy to jak pobyt w Paryżu bez zobaczenia wieży Eiffla.

Ale kuchnia Neapolu to nie tylko pizza. Sfogliatella – kruche ciasto z ricottą i owocami kandyzowanymi – to kolejny lokalny przysmak, który skradnie serce niejednego łasucha. Miłośnicy kawy również pocują się tu jak w raju – neapolitańskie espresso uchodzi za jedno z najlepszych we Włoszech.

Pompeje i Wezuwiusz – spotkanie z historią

Zaledwie kilkanaście kilometrów od centrum Neapolu leżą Pompeje – starożytne miasto, które zostało zasypane popiołem po erupcji Wezuwiusza w 79 roku naszej ery. Dziś to jedno z najlepiej zachowanych stanowisk archeologicznych świata, pozwalające dosłownie zajrzeć do domów, ulic, teatrów i świątyń sprzed dwóch tysięcy lat. Spacer po Pompejach to podróż w czasie – można niemal usłyszeć echo dawnych rozmów i poczuć rytm życia sprzed wieków.

Wezuwiusz, choć obecnie uśpiony, wciąż budzi respekt. Można wspiąć się na jego szczyt i spojrzeć w głąb krateru, a przy dobrej pogodzie – podziwiać zapierający dech w piersiach widok na całą Zatokę Neapolitańską. To jedno z niewielu miejsc na świecie, gdzie można jednocześnie doświadczyć potęgi natury i niezwykłej historii.



Nad miastem, położonym w zatoce, góruje Wezuwiusz – jedyny czynny wulkan usytuowany bezpośrednio na naszym kontynencie

Neapol codzienny – pełen życia i kontrastów

Neapol to nie tylko zabytki i jedzenie. To także codzienne życie – głośne rozmowy na ulicy, rozwieszone pranie między balkonami, skuterzyści przecinający ulice z zawrotną prędkością i dzieci grające w piłkę na placach. To miasto pełne energii i emocji, niekiedy surowe, chaotyczne, ale zawsze autentyczne.

Spacerując po Quartieri Spagnoli – dzielnicy hiszpańskiej – można poczuć duszę miasta. Kolorowe murale, kapliczki na rogach ulic, zapach świeżych ziół i pieczonego ciasta – wszystko to tworzy atmosferę, której nie sposób podrobić. Neapol to także miasto muzyki – od klasycznych pieśni neapolitańskich, przez operę, aż po nowoczesne brzmienia, które rozbrzmiewają z każdego zakątka miasta.



Dlaczego warto?

Włochy, a szczególnie Neapol, to miejsca, które nie pozostawiają nikogo obojętnym. Można je kochać od pierwszego wejrzenia lub potrzebować chwili, by je zrozumieć, ale jedno jest pewne: nie sposób ich zapomnieć. Bogata historia, zapierający dech w piersiach widoki, wspaniała kuchnia i serdeczność ludzi sprawiają, że do Włoch chce się wracać, i to nie raz.

Dla tych, którzy szukają nie tylko piękna, lecz także autentyczności, Neapol będzie idealnym wyborem. To miasto, które żyje własnym rytmem, celebrytuje codzienność i udowadnia, że magia tkwi w prostych rzeczach, takich jak kawa wypita na rogu ulicy, kawałek pizzy zjedzony z papierowego talerzyka czy zachód słońca nad zatoką.

Włochy to kraj, który smakuje lepiej, kiedy się go doświadcza wszystkimi zmysłami, a Neapol to doskonałe miejsce, by rozpocząć tę przygodę.



Trendy modowe lato 2025

Drogie Panie, po sezonie jesienno-zimowym czas na zmiany!

Moda lubi się zmieniać... i bardzo dobrze, czas na zmianę kolorów, fasonów oraz nowe trendy. Wraz z nadejściem lata zmieniamy swoje ubrania na coś łagodniejszego, zwiewnego, dającego nam, kobietom, powiew świeżości. Jakie trendy będą obowiązywały latem 2025 roku, tego dowiedzie się poniżej. Zaczynamy!



Postaw na pastele

Nowe, łagodniejsze kolory to podstawa naszych letnich kreacji. Po ciężkich jesiennych kolorach, jak burgund czy brąz, nie ma już śladu. W sezonie letnim dominującymi odcieniami będą „rozwodnione”, akwarelowe odcienie znanych podstawowych kolorów. Kreacje w odcieniach błękitnego nieba, cukierkowego różu czy maślanej żółci to absolutny must have!

Sukienki w odcieniu błękitu niczym bezchmurne i czyste niebo, a także płaszcze, koszule i damskie garnitury oversize – to będą hity tego lata.

W tym sezonie na ulicach będziemy widziały też lekkie sukienki w kolorze pudrowego różu. Pamiętajmy, że ten delikatny odcień świetnie się komponuje z innymi pastelowymi elementami.

Kolejnym modnym kolorem lata będzie jasny butter yellow. Sukienki z falbanami czy proste spodnie w tym odcieniu będą prezentowały się znakomicie. Również tę barwę możemy zestawić z innymi pastelami. Innym kolorem, którego nie powinno zabraknąć w naszej

szafie latem, jest ciepły, karmelowy brąz w odcieniu delikatnie opalanej skóry, tzw. mocha mousse. Pamiętajmy, że nie powinien to być intensywny i ciemny brązowy kolor, tylko odcień zdecydowanie łagodniejszy.

Do bestsellerowych kolorów nadchodzącego sezonu możemy zaliczyć także szafirową i miętową zieleń oraz jasną brzoskwinie.

Z pastelowego trendu wyłamuje się m.in. szmaragdowa zieleń. To kolor, który był modny minionej jesieni. Latem tego roku będziemy sięgać po niego równie chętnie. Nie zapomnijmy także o srebrnym – spodnie, kurtki, sukienki, buty i torebki w tym właśnie kolorze będą chętnie noszone w tym sezonie. Innym intensywnym kolorem, który będzie na topie, jest pomidorowa czerwień.. To właśnie stylizacje w tym odcieniu pasują do silnej kobiety, znającej swoją wartość i podkreślającej swoje zalety.

No dobrze, a co z fasonem i stylem latem 2025? Już podpowiadamy.

Znajdź swój styl

W 2025 króluje estetyka boho, a więc naturalne materiały, ażury, jedwab, zwiewne tkaniny czy frędzle. Warto włączyć do swoich stylizacji etniczne nadruki, hafty, koronki, delikatne materiały, jak tiul, i elementy lekko „wester-nowego” stylu. Nawiązaniem do boho jest też warstwowy ubiór, skomponowany z transparentnych tkanin.

Do łask wraca zamsz, zwłaszcza w przypadku elementów z frędzlami, np. przy marynarkach czy damskich torebkach.



W tym sezonie letnim paleta to przede wszystkim pastele, a także inne „akwarelowe” rozwodnione kolory.

od zwiewnych i pastelowych kreacji wybieranych w tym sezonie letnim, a jednak i on będzie często spotykany.

Pamiętajmy, by wybierać naturalne materiały, zwłaszcza w stylu vintage, jak wspomniany zamsz. Ponadto tiul, skórę oraz frędzle. I oczywiście delikatne, zwiewne tkaniny.

Idealne połączenie

W tym sezonie letnim paleta to przede wszystkim omówione pastele, a także inne „akwarelowe” rozwodnione kolory. Dopuszczalne jest łączenie ciepłych delikatnych barw z bardziej intensywnymi. Do naszych stylizacji warto włączać pastelowe szaliki, apaszki, czapki lub topy. Sprawdzone kombinacje kolorów to z pewnością brąz z błękitem czy delikatny karmel ze wspomnianym maślany, żółty odcieniem, który dobrze zestawiać również z jasnoniebieskim. Intensywny burgund, modny jeszcze niedawno, odchodzi do lamusa. Możemy jednak łączyć go z oliwką lub pudrowym różem.



Ogródek warzywny na balkonie

Jak zacząć swoją zieloną przygodę?

Nie trzeba dużego ogrodu, by cieszyć się świeżymi warzywami z własnej uprawy. Wystarczy odrobina przestrzeni, chęci i kilka doniczek, by balkon zamienił się w mały warzywny raj. Ogródnictwo miejskie to coraz popularniejszy trend – nie tylko daje satysfakcję, lecz także pozwala na lepszą kontrolę nad tym, co trafia na nasz talerz. Jeśli marzysz o własnych pomidorach, rukoli czy rzodkiewkach prosto z doniczki, ten artykuł jest dla Ciebie!

Od czego zacząć?

Najpierw przyjrzyj się warunkom, jakie oferuje Twój balkon. Kluczowe jest nasłonecznienie – większość warzyw lubi światło, więc balkon południowy lub zachodni będzie idealny. Jeśli masz balkon zacieniony, nie rezygnuj – są rośliny, które świetnie radzą sobie nawet przy mniejszym dostępie do słońca, jak na przykład sałata, szpinak czy pietruszka naciowa.

Ważna jest również wielkość przestrzeni. Na małym balkonie lepiej postawić na kompaktowe warzywa i pionowe rozwiązania, jak regały czy skrzynki podwieszane. Im większy balkon, tym bardziej możesz zaszaleć – może nawet postawić skrzynię z ziołami i mikro-ogród w wersji maxi.

Co sadzić, by nie zwariować?

Dla początkujących najlepsze będą warzywa szybko rosnące i łatwe w uprawie. Świetnie sprawdzają się rzodkiewki, sałata, rukola, szpinak czy cebulka dymka. Te rośliny nie wymagają specjalistycznej wiedzy, a ich wzrost jest



Zioła to świetne uzupełnienie takiego ogródka – bazylia, oregano, tymianek, szczypiorek, a nawet pietruszka.

na tyle szybki, że efekty widać niemal od razu – co dodatkowo motywuje do dalszej pracy.

Jeśli marzy Ci się coś bardziej spektakularnego, postaw na pomidory koktajlowe – najlepiej w wersji balkonowej, karłowej. Są łatwe w prowadzeniu, a do ich uprawy wystarczy jedna duża donica i podpórka, chociaż niektóre odmiany nawet jej nie wymagają! Papryka, ogórki gruntowe, a nawet fasolka szparagowa również poradzą sobie w pojemnikach – o ile zapewnisz im odpowiednią dawkę światła i wody.

Zioła to świetne uzupełnienie takiego ogródka – bazylia, oregano, tymianek, szczypiorek, a nawet pietruszka dodadzą aromatu nie tylko potrawom, lecz także Twojemu balkonowi. Warto mieć je pod ręką, bo są łatwe w uprawie i często odstraszałyby szkodniki. Uważaj tylko na mięte – rośnie ekspansywnie i najlepiej sadzić ją w osobnym pojemniku.

Doniczka donicze nierówna

Pamiętaj, że nie każda doniczka nadaje się do uprawy warzyw. Powinna mieć odpowiednią głębokość (przynajmniej 20–30 cm), otwory odpływowe i być ustawiona na podstawie lub kratce. Na dnie dobrze się sprawdzi warstwa drenażu – keramzyt albo drobne kamienie, które uchronią korzenie przed gniciem. Ziemia powinna być żyzna, przepuszczalna, najlepiej przeznaczona pod uprawy warzyw i ziół. Po wsadzeniu nasion lub sadzonek należy je regularnie podlewać, najlepiej rano lub wieczorem, by ograniczyć parowanie. Balkonowe uprawy warto też co jakiś czas wspierać biohumusem lub nawozami naturalnymi.

Warzywne duety – co sadzić razem, a czego unikać?

Dobór odpowiedniego sąsiedztwa w doniczce potrafi zdziałać cuda. Bazylia wspiera rozwój pomidorów i odstrasza mszycę – to duet idealny do jednej skrzynki. Sałata dobrze rośnie w towarzystwie cebuli, a koper świetnie wspiera wzrost rzodkiewek. Z kolei

marchewka i cebula chronią się nawzajem przed szkodnikami, tworząc dobrą parę.

Warto jednak unikać łączenia warzyw, które mają zupełnie inne wymagania. Pomidory i ogórki to częsty błąd – potrzebują innej wilgotności i różnego pH podłoża. Podobnie pietruszka i sałata mogą sobie przeszkadzać. Mięta, jak już wspomniano, lepiej radzi sobie w samotności – w przeciwnym razie może zagłuszyć inne rośliny.

Zielona duma i smak sukcesu

Ogródek warzywny na balkonie to nie tylko praktyczny sposób na własne zbiory, lecz także doskonała okazja do kontaktu z naturą i odpoczynku psychicznego. Praca z roślinami wycisza, daje poczucie sprawczości i ogromną satysfakcję – szczególnie wtedy, gdy własnoręcznie zebrane warzywa trafiają na Twój talerz. Zielony balkon może być źródłem świeżych składników, ale też Twoją osobistą strefą relaksu. A każdy nowy liść czy pomidorek to powód do dumy i... apetytu!

Sindbad Transfer

Zawieziemy Cię z adresu/ pod adres w Niemczech!

W dzisiejszych czasach mobilność i komfort podróży odgrywają kluczową rolę dla pasażerów. Dlatego coraz więcej osób poszukuje rozwiązań transportowych, które są nie tylko wygodne, lecz także bezpieczne i elastyczne. Odpowiedzią na te potrzeby jest usługa Sindbad Transfer – innowacyjny system przewozów, który rewolucjonizuje podróżowanie autokarami!

Czym jest Sindbad Transfer?

Sindbad Transfer to nowa usługa transportowa, która pozwala na wygodne połączenie pomiędzy przystankami w Polsce a adresami docelowymi pasażerów na terenie Niemiec. W ramach transferu pasażer zostaje dowieziony pod adres/odebrany z adresu w Niemczech samochodem osobowym. Przejazd między Polską a Niemcami odbywa się komfortowym autokarem, który ma na pokładzie regulowane fotele, gniazdka 230V, USB, minibarek, Wi-Fi oraz toaletę.



Zalety korzystania z Sindbad Transfer



Ponad 220 przystanków w Polsce – rozpocznij podróż z lub do wybranego przystanku w Polsce!



Transport pod wskazany adres w Niemczech lub odbiór z adresu – komfortowa opcja przejazdu do najbliższych, do pracy lub w celach turystycznych.



Cena: **tylko 470 zł**, niezależnie od trasy!



Komfort i bezpieczeństwo – więcej przestrzeni, wygodniejsze, regulowane fotele, klimatyzacja, minibarek, gniazdka do ładowania urządzeń, Wi-Fi i toaleta na pokładzie.



Ponad 40 lat doświadczenia – Sindbad to lider międzynarodowych przewozów autokarowych, który stawia na jakość i zadowolenie pasażerów.



Dwóch kierowców na trasie międzynarodowej – bezpieczeństwo pasażerów jest dla nas najważniejsze!



Pomoc w przenoszeniu bagażu – nasi pracownicy zrobią wszystko, żeby, zadbać o Twój komfort podróży!



Możliwość wyboru miejsca w autokarze – Twoja podróż może być jeszcze lepsza, gdy zajmiesz swoje ulubione miejsce w autokarze!



Indywidualny opiekun podróży – na czas przejazdu zostanie przydzielony Państwu opiekun, który skontaktuje się przed odjazdem, przekaze wszystkie informacje, zarezerwuje miejsce w autokarze i będzie do dyspozycji pasażera. Miejsca są dostępne cały czas – istnieje możliwość zakupu biletu w dniu wyjazdu.

Jak skorzystać z usługi?

Proces rezerwacji Sindbad Transfer jest niezwykle prosty. Wystarczy jeden telefon na infolinię Sindbad +48 77 443 44 44. Przejazd Sindbad Transfer można zamówić także drogą mailową: transfer@sindbad.pl.

Sindbad Transfer to usługa stworzona z myślą o nowoczesnych podróżnikach, którzy cenią wygodę, bezpieczeństwo i elastyczność. Dzięki tej ofercie pasażerowie mogą łatwo i bezproblemowo dotrzeć do celu i nie martwić się o organizację dodatkowego transportu. To idealne rozwiązanie dla każdego, kto ceni sobie komfort i profesjonalizm podczas podróży.



Szybki dojazd z przystanku/na przystanek w Niemczech – maksymalnie 3–4 osoby w samochodzie rozwożącym pod adresy, co znacząco skraca czas wyjazdu. Jesteśmy w stanie podać godzinę odbioru/dowozu z dokładnością do 30 minut!



Kolejną zaletą jest bezpieczeństwo. Sindbad to firma z wieloletnim doświadczeniem w przewozach pasażerskich, a jej flota pojazdów spełnia najwyższe standardy techniczne i komfortowe. Profesjonalni kierowcy oraz rozbudowany system monitoringu GPS sprawiają, że każda podróż jest bezpieczna i bezproblemowa.



Nie można również zapomnieć o elastyczności oferty. Sindbad Transfer dostosowuje się do potrzeb pasażerów i oferuje szeroki wachlarz tras oraz możliwość rezerwacji online, co czyni podróż jeszcze bardziej komfortową i dostępną.

Nasza pasażerka o Sindbad Transfer

Podczas jednej z podróży udało nam się porozmawiać z panią Henryką, która korzystała z usługi Sindbad Transfer.

Jak dowiedziała się pani o naszej usłudze?

O usłudze dowiedziałam się od mojej zmienniczki, którą przywieźliście na miejsce. Byłam zaskoczona, bo zawsze lubiłam podróżować z firmą Sindbad, ale nie miałam możliwości dojazdu pod ten konkretny adres, gdzie akurat byłam. Zmienniczka opowiedziała mi, jak to wygląda, i tak trafiłam do Państwa ponownie. Zadzwoniłam do swojej agencji i poprosiłam, żeby skontaktowali się z Wami, bo chciałam spróbować tej usługi przy moim następnym zleceniu.

Co podoba się pani w usłudze Sindbad Transfer?

Najbardziej cenię sobie fakt, że mogę być dowieziona bezpośrednio pod wskazany adres. Kierowcy są bardzo mili, wszystko było wzorowo zorganizowane. Czasem żartuję z córką, że podróżuję jak królowa. Bardzo

podoba mi się kontakt z opiekunem, daje mi poczucie bezpieczeństwa, zwłaszcza kiedy jesteśmy za granicą. Punktualność również jest na plus, co jest szczególnie ważne przy wymianie z inną osobą na zleceniu.

Jak ocenia pani komfort podróży?

Jestem bardzo zadowolona. Często wykupuję sobie dodatkowe miejsce, czasem robi to agencja, w zależności od tego, z jaką firmą jadę. Zawsze jest wystarczająco dużo miejsca i nigdy nie miałam problemu z brakiem komfortu. Widać, że autokary są nowe i dobrze utrzymane.

Czy poleciłaby Pani naszą usługę innym?

Oczywiście! Żałuję tylko, że dowiedziałam się o tej opcji tak późno, ale jak to mówią, lepiej późno niż wcale.

Usługa Sindbad Transfer zdobywa coraz większą popularność dzięki niezawodności, elastyczności oraz dbałości o komfort i bezpieczeństwo pasażerów. Nasze autokary to nie tylko środek transportu, lecz także gwarancja spokojnej i bezpiecznej podróży. Dziękujemy Pani Henryce za rozmowę i zaufanie, którym nas obdarzyła. Zapraszamy wszystkich zainteresowanych do skorzystania z Sindbad Transfer – usługi, która dostosowuje się do potrzeb współczesnych podróżnych.

Nietypowe pomysły na grilla

Trzy przepisy, które zaskoczą gości

Grillowanie nie musi się kończyć na klasycznej karkówce czy kielbasie.

Jeśli masz ochotę wyjść poza schemat, te trzy propozycje będą strzałem w dziesiątkę. Są proste w przygotowaniu, a przy tym pełne smaku, aromatu i charakteru.

Grillowane halloumi z miodem i tymiankiem

Halloumi to półtwardy ser z Cypru, który idealnie nadaje się na grilla – nie topi się, tylko apetycznie się przyrumienia. Pokrój go na grube plastry (ok. 1 cm), delikatnie skrop oliwą i połóż na dobrze rozgrzanym ruszcie. Grilluj po 2–3 minuty z każdej strony, aż pojawią się złociste paski. Podawaj od razu – z łyżeczką miodu, świeżym tymiankiem i chrupiącym pieczywem. Świetnie komponuje się z grillowaną brzoskwinia lub figą. To wytrawna przystawka z nutką słodczy, która zniknie ze stołu w mig.

Ziemniaki z grilla z farszem śródziemnomorskim

Ziemniaki na grillu? Tak, i to nie byle jakie. Wybierz średniej wielkości bulwy, dokładnie je umyj i nakłuj widelcem. Każdą zawiń w folię aluminiową i ułóż przy krawędzi rusztu, gdzie temperatura jest niższa. Piecz ok. 40 minut, obracając co jakiś czas. Po upieczeniu przekrój ziemniaki na pół i delikatnie wydrąż środek. Miąższ wymieszaj z pokruszoną fetą, pokrojonymi oliwkami, suszonymi pomidorami, odrobiną czosnku i szczyptą oregano. Całość z powrotem



umieść w skórce, posyp startym parmezanem i grilluj jeszcze przez 5 minut bez folii. Będą ciepłe, aromatyczne, z chrupiącą skórką i kremowym wnętrzem.

Grillowane brzoskwinie z serem pleśniowym i orzechami

To deser, który podbije serca wszystkich miłośników słodko-słonnych połączeń. Wybierz dojrzałe, ale jędrne brzoskwinie. Przekrój je na pół, usuń

pestki, a następnie grilluj mięszem do dołu przez ok. 3–4 minuty. Gdy się lekko skarmelizują, odwróć je na drugą stronę, na każdą połówkę połóż kawałek sera z niebieską pleśnią (np. gorgonzola), posyp prażonymi orzechami włoskimi i skrop miodem. Ser delikatnie się rozpuści, tworząc obłędnie kremową warstwę. Taki deser możesz podać solo albo z gałką lodów waniliowych – to będzie idealne zwieńczenie letniego wieczoru przy grillu.

Burger z grilla

Król letnich wieczorów w wersji premium

Zamiast klasycznej karkówki czy kielbasy – postaw na burgery, ale nie byle jakie! Domowy burger z grilla to prawdziwa uczta, zwłaszcza jeśli zadbasz o każdy składnik. Efekt? Street foodowy hit w Twoim ogrodzie.



Mięso ma znaczenie

Najlepiej sprawdzi się wołowina – szukaj łopatki lub antrykotu z około 20% tłuszczu. Mięso zmiel samodzielnie albo poproś o to rzeźnika. Uformuj grube kotlety, dopraw tylko solą i pieprzem – sekretem smaku jest jakość mięsa, nie przyprawy. Grilluj 3–4 minuty z każdej strony na dużym ogniu, nie przyciskając ich łopatką, by zachować soczystość.

Idealna bułka? Maślana i chrupiąca

Zrezygnuj z klasycznych kajzerek – postaw na maślane brioszki lub bułki typu potato buns. Przekrój je i podpiecz chwilę na ruszcie – dzięki temu nie rozmokną od sosów.

Domowy sos BBQ z nutą kawy

W rondelku połącz: 1/2 szklanki ketchupu, 2 łyżki octu jabłkowego, 2 łyżki sosu Worcestershire, 1 łyżkę cukru brązowego, 1/2 łyżeczki mielonej kawy, szczyptę chili i wędzonej papryki. Gotuj kilka minut, aż zgęstnieje. Sos jest słodko-dymny, z lekką kawową głębią – idealny do burgera.

Colesław? Z jabłkiem i miętą!

Zamiast klasycznego, przygotuj lżejszy: poszatkuj białą kapustę, dodaj startą marchewkę, cienkie plasterki jabłka i kilka listków mięty. Wymieszaj z sosem z jogurtu naturalnego, odrobiny majonezu, soku z cytryny i miodu. Orzeźwiający dodatek gwarantowany!

Podawaj burgera z grillowanym boczkiem, plasterem sera cheddar i garścią colesława. To nie tylko danie z grilla – to smak, który robi wrażenie.

Wynajem autokarów turystycznych z Sindbadem

Wynajem autokarów to druga po regularnych liniach autokarowych główna działalność Sindbada. Posiadamy jedną z największych i najnowocześniejszych flot autokarowych w kraju – 120 komfortowych pojazdów marek Setra i Mercedes, które regularnie modernizujemy, aby zapewnić najwyższy poziom wygody i bezpieczeństwa.



Nowoczesna flota dopasowana do każdej grupy

Oferujemy szeroki wybór autokarów o pojemności od 49 do 78 miejsc, wyposażonych w udogodnienia, takie jak gniazdko 230V+USB, Wi-Fi, minibarek oraz toalety na pokładzie. Dzięki temu możemy dostosować pojazd do potrzeb każdej grupy – od wycieczek szkolnych po duże wydarzenia firmowe czy sportowe.

Międzynarodowy zasięg i szybka reakcja

Posiadamy bazy w Niemczech, Francji, Włoszech, Belgii, Holandii i Norwegii, co pozwala nam świadczyć usługi na terenie niemal całej Europy. Dzięki temu możemy nie tylko organizować przejazdy międzynarodowe, lecz także szybko reagować na ewentualne awarie czy nieprzewidziane sytuacje.

Pełna logistyka i organizacja transportu

Nasza oferta to wynajem autokaru oraz kompleksowe wsparcie logistyczne. Optymalizujemy trasy, analizujemy czas podróży, planujemy harmonogramy jazdy kierowców i organizujemy miejsca parkingowe. W razie potrzeby rezerwujemy hotele, bilety wstępu oraz przeprowy promowe, by zapewnić klientom pełne wsparcie w organizacji podróży.

Najwyższy poziom bezpieczeństwa

Posiadamy najnowocześniejszą flotę autokarów turystycznych w Polsce. Korzystamy wyłącznie z pojazdów marki Setra i Mercedes-Benz, które są symbolem jakości i innowacyjności. Nasze autokary wyposażone są we wszystkie najnowsze dostępne na rynku systemy bezpieczeństwa, w tym system ADA 2, który posiadają aktualnie wyłącznie autokary marki Setra. System Active Drive Assist 2 utrzymuje autobus w regulowanej pozycji docelowej na pasie ruchu. W ten sposób przyczynia się znacząco do odciążenia kierowcy i stanowi duży krok w stronę jazdy autonomicznej. Cała nasza flota jest objęta niezbędnymi polisami ubezpieczeniowymi, gwarantującymi wysokie sumy ubezpieczenia OC i NNW. Obejmują one swoim zakresem zarówno pasażerów, jak i pozostałych uczestników ruchu.



Ekologiczne rozwiązania w transporcie

Nasza flota spełnia rygorystyczne normy emisji spalin EURO 6, co przekłada się na niską emisję CO₂ oraz mniejsze zużycie paliwa. Angażujemy się także w działania proekologiczne, takie jak sadzenie drzew czy edukowanie pasażerów na temat zrównoważonego transportu.

Szeroki zakres usług wynajmu autokarów

Nasze autokary wynajmujemy na potrzeby:

- » biur podróży i touroperatorów,
- » szkół, uczelni i instytucji publicznych,
- » wyjazdów firmowych,
- » imprez sportowych, koncertów i konferencji,
- » transferów lotniskowych i dowozu pracowników,
- » komunikacji zastępczej.

Doświadczony zespół i całodobowe wsparcie

Zatrudniamy blisko 100 pracowników biurowych oraz ponad 350 doświadczonych kierowców, regularnie szkolonych w zakresie bezpiecznej jazdy. Nasz zespół dyspozytorów pracuje przez całą dobę – monitoruje przebieg podróży i reaguje na wszelkie nieprzewidziane sytuacje. Dzięki systemowi GPS możemy w czasie rzeczywistym śledzić położenie autokarów i kontrolować czas pracy kierowców.

Szybka pomoc w razie awarii

Mimo że regularnie serwisujemy naszą flotę w autoryzowanych stacjach obsługi, awarie mogą się zdarzyć. W takich sytuacjach natychmiast

podejmujemy odpowiednie działania – wysyłamy autokar zastępczy, by podróż mogła przebiegać zgodnie z planem. Nasze szerokie zaplecze logistyczne pozwala na szybką reakcję zarówno w Polsce, jak i za granicą.

Prestiżowe wyróżnienia i zaufani partnerzy

Nasze wysokie standardy usług zostały wielokrotnie docenione przez branżę. Otrzymaliśmy m.in. Platynowy Laur Umiejętności i Kompetencji, tytuł Lidera Polskiego Biznesu, Diament Forbesa oraz wyróżnienie Firma Inwestująca w Kadre.

Z naszych usług korzystali m.in. UEFA (oficjalny przewoźnik drużyn podczas EURO 2012), ZAKSA Kędzierzyn-Koźle, Odra Opole, a także organizatorzy konkursów Miss World i Miss Polonia. Obsługujemy również liczne biura podróży, instytucje publiczne oraz szkoły.

Postaw na sprawdzonego przewoźnika

Sindbad to ponad 40 lat doświadczenia w branży autokarowej. Każdego roku nasze pojazdy pokonują ponad 20 milionów kilometrów i realizują zlecenia dla tysięcy zadowolonych klientów. Zapewniamy komfort, bezpieczeństwo i profesjonalną obsługę na najwyższym poziomie.

Skontaktuj się z nami!

+48 77 549 49 72

autokary@sindbad.pl

Historie zza kierownicy

Jakie są największe wyzwania na trasie międzynarodowej?

Myślę, że największym wyzwaniem dla kierowcy jest wzięcie odpowiedzialności za pasażerów, których przewozi. Mimo że często jeżdżę tymi samymi trasami, każda podróż jest inna, sytuacje drogowe są różne. Ważne, aby umieć odpowiednio się dostosować, tak aby kurs odbył się bezpiecznie i komfortowo.

O co najczęściej pytają pasażerowie podczas podróży?

Najczęstsze są pytania o „czas”. Czas przerwy, czas przesiadki czy dojazdu do danej miejscowości i czy nie da się szybciej. Zawsze robię, co w mojej mocy, aby pasażerowie dotarli na czas. Nie zawsze się to udaje – na niektóre czynniki, takie jak warunki drogowe, nie mamy wpływu, współpracujemy jednak z innymi załogami i informujemy się o sytuacji na drodze.

Jakie przedmioty najczęściej są zostawiane przez pasażerów?

Tu lista jest bardzo długa, kiedyś ktoś zostawił szpadel i łódkę... Żartuję oczywiście. Najczęściej są to rzeczy drobne, które można ominąć wzrokiem, typu kółczyk czy spinka. W lecie okulary, a w zimie rękawiczki i szaliki. Ostatnio pasażerka zostawiła słuchawkę bezprzewodową, ale udało się ją oddać, gdy wracała po dwóch tygodniach.



Jarosław Prusak
Mam 53 lata.
Jako kierowca międzynarodowy pracuję od 2001 roku. Pomimo częstych wyjazdów służbowych nadal chętnie podróżuję, również prywatnie.

Jakie miejsca na trasie uważasz za najpiękniejsze i dlaczego?

Najpiękniejszym miejscem, do którego lubię podróżować, są Włochy – malownicze krajobrazy, historyczne zabytki, a także renesansowa architektura. Lubię jeździć zwłaszcza do Florencji i Neapolu, choć linia nad Adriatyk – do Pescary – jest równie ciekawa.

Jakie masz wspomnienia z pierwszej trasy, którą przejechałeś jako kierowca Sindbada?

Moja pierwsza trasa w roli kierowcy w Sindbadzie była wyjątkowa, a zarazem dość stresująca. Pierwszy kurs zrobiłem piętrowym autokarem na trasie Olsztyn – Gniezno w 2016 roku. Cieszyłem się, że udało się bezpiecznie i komfortowo dowieźć pasażerów, co utwierdziło mnie w przekonaniu, że praca na stanowisku kierowcy międzynarodowego była dobrym wyborem.

Czy spotkałeś kiedyś sławną osobę w autokarze?

Sławnej osoby w autokarze nie spotkałem, niestety, ale liczę, że kiedyś spotkam, co przy dużej liczbie pokonywanych kilometrów jest prawdopodobne.

Jak długo pracujesz w Sindbadzie i co skłoniło Cię do tej pracy?

Na liniach międzynarodowych zacząłem pracować w 2001 roku w firmie Star & Turist z Olsztyna. W Sindbadzie pracuję od 2007 roku. Zawsze lubiłem jeździć samochodami, a prowadzeniem autokarów „zaraził” mnie mój tata. Kolejnym czynnikiem była chęć podróżowania i zwiedzanie ciekawych miejsc. W dodatku lubię pracę w zespole i kontakt z ludźmi. Te wszystkie aspekty sprawiły, że wybór zawodu był bardzo prosty.

Ile kilometrów w życiu przemierzyłeś za kierownicą naszych autokarów?

Cieńko obliczyć, ale liczby byłyby to tak duże liczby, że przydałoby się pracownicy NASA. Takie są uroki tej pracy, że więcej się prowadzi, niż wykonuje jakiegokolwiek innego czynności. Jak mawia wielu kierowców, „zrobiłem więcej kilometrów do tyłu niż niejeden kierowca do przodu”.

Co byś powiedział pasażerom, którzy nigdy nie podróżowali autokarem i się wahają?

Podróż autokarem polecam każdemu, młodszemu czy też starszemu. Miła obsługa, nowoczesny sprzęt, a także świetni kierowcy, dzięki którym można czuć się bezpiecznie. Nasze autokary są kupowane jako nowe, a dla zwiększenia komfortu pasażerów wszystkie wyposażone są w klimatyzację, WC, barek, gniazdko 230V i porty USB.

Jak długo pracujesz w Sindbadzie i co skłoniło Cię do tej pracy?

Jak wspominałem, od 2016 roku. Nie nazwałbym tego pracą, tylko przyjemną jazdą nowoczesnymi autokarami. Od dziecka moim marzeniem było prowadzenie autokaru i praca w renomowanej firmie.

Wspólnie możemy więcej

#bliżejSindbad

Z dumą i ogromnym wzruszeniem dzielimy się refleksją nad ostatnimi inicjatywami charytatywnymi, które pokazują, że serce naszej firmy bije w rytmie solidarności, wsparcia i empatii. Działania, które podejmujemy jako Sindbad, to nie tylko okazjonalne gesty – to trwałe fundament naszej tożsamości i wartości, które wyznajemy jako społeczność. Bo pomaganie mamy we krwi. Bo jesteśmy #bliżej ludzi.

Wierzmy, że prawdziwej siły firmy nie mierzy się jedynie w liczbach, kilometrach czy technologii, ale w ludziach – w ich wrażliwości, zaangażowaniu i gotowości do niesienia dobra tam, gdzie najbardziej jest ono potrzebne.

Z ogromną dumą dzielimy się wyjątkową wiadomością – podczas 33. Finału Wielkiej Orkiestry Świątecznej Pomocy Ambasada RFN w Warszawie wystawiła na licytację **9 niezwykłych fotografii Muru Berlińskiego**. To dzieła, które nie tylko poruszają swoją symboliką, ale też przypominają o sile jedności, odwagi i historii, która zmieniła oblicze Europy. **Nasza firma została zwycięzcą tej licytacji.** Już niebawem te fotografie zawisną w **siedzibie firmy Sindbad**. Wnioską one nie tylko estetyczną wartość do przestrzeni, lecz także codzienne przypomnienie o tym, jak ważne jest zaangażowanie – zarówno społeczne, jak i historyczne.

Rozpiera nas duma – z możliwości wsparcia szczytnego celu, jakim jest WOŚP, i z tego, że poprzez sztukę możemy opowiadać historię, która wciąż inspiruje. Dziękujemy wszystkim, którzy grają razem z Orkiestrą. To dzięki Wam świat staje się lepszy!

Z równie wielką dumą wspominamy zbórkę materiałów plastycznych i kreatywnych gier, zorganizowaną na rzecz Oddziału Neurologii Wojewódzkiego Specjalistycznego Szpitala Dziecięcego w Olsztynie. Dzięki zaangażowaniu naszych pracowników udało się zebrać mnóstwo kolorowych materiałów, które przyniosły radość i odrobinę normalności dzieciom przebywającym na oddziale. Otwarte serca, hojność i empatia naszych zespołów przekuły się w realną zmianę –



uśmiechy dzieci, chwile twórczej zabawy i oddech w codziennej walce o zdrowie.

Otrzymane podziękowania nie są tylko słowami – są symbolem wspólnoty i zaufania. To właśnie wtedy, gdy ktoś wyciąga rękę w trudnym momencie, najbardziej czujemy, że jesteśmy #bliżej – bliżej drugiego człowieka, jego potrzeb i marzeń.

Jesteśmy dumni z tego, co wspólnie osiągnęliśmy. Ale jeszcze bardziej cieszy nas fakt, że te działania są częścią naszej

codzienności, naszej kultury organizacyjnej. Bo Sindbad to nie tylko firma przewozowa – to wspólnota ludzi, dla których wartości mają realne znaczenie. To przestrzeń, w której troska o drugiego człowieka staje się działaniem, a nie tylko hasłem.

Z całego serca dziękujemy wszystkim pracownikom, partnerom i przyjaciołom firmy, którzy każdego dnia pokazują, że warto być bliżej ludzi, ich historii i potrzeb. Bo tylko razem możemy naprawdę zmieniać świat na lepszy.



Jacek Murawski

Mam 34 lata i pochodzę z Łęborka. W wieku 25 lat rozpocząłem swoją przygodę z firmą Sindbad. Przez długi czas byłem najmłodszym kierowcą realizującym połączenia międzynarodowe. Podróż autokarem daje mi możliwość poznawania świata i zwiedzania ciekawych miejsc. Prywatnie dużo jeżdżę na rowerze i aktywnie spędzam czas wolny.



Lemoniady idealne na lato

Trzy przepisy pełne smaku i orzeźwienia

Lato to idealny moment, by sięgnąć po domowe napoje, które nie tylko gaszą pragnienie, lecz także są pełne witamin, koloru i smaku. Lemoniady to hit sezonu – można je przygotować z najróżniejszych owoców, ziół i dodatków, które zmieniają zwykły napój w coś wyjątkowego. A co najlepsze – ich przygotowanie zajmuje zaledwie kilka minut.

Lemoniada arbuzowa z limonką i bazylią

Soczysty, słodki arbuz to jeden z najlepszych owoców na upalne dni. Pół małego arbuza (bez pestek) miksujemy na gładki mus i przeceadzamy przez drobne sito. Dodajemy sok z dwóch limonek i 400–500 ml zimnej wody gazowanej. Całość uzupełniamy kilkoma listkami świeżej bazylii, która doda napojowi ziołowej świeżości. To połączenie słodczy arbuza z kwaskowatą limonką sprawia, że lemoniada smakuje lekko i orzeźwiająco. Idealna do popijania na leżaku z książką w ręku.



Klasyczna cytrynowa z miętą i miodem

To baza, od której warto zacząć swoją lemoniadową przygodę. Sok wyciśnięty z 4–5 cytryn łączymy z litrem zimnej, przefiltrowanej wody. Dodajemy 2–3 łyżki miodu lub syropu z agawy do smaku. Wrzucamy garść świeżej mięty, lekko zgniecionej w dłoni, by uwolniła aromat, a także kilka plasterków cytryny dla dekoracji. Całość dobrze schładzamy i podajemy z dużą ilością lodu. Świeża, naturalna i cytrusowa – idealna na każdą okazję.

Domowa lemoniada to nie tylko sposób na ochłode, lecz także okazja do zabawy smakami i sezonowymi składnikami. Eksperymentuj, mieszaj i twórz własne kompozycje – lato smakuje najlepiej w szklance pełnej lodu, cytrusów i kolorów!

Imbirowa z pomarańczą i rozmarynem

To propozycja dla tych, którzy lubią napoje z charakterem. Kilkucentymetrowy kawałek świeżego imbiru ścieramy na tarce i zalewamy wrzątkiem. Odstawiamy na kilka minut do zaparzenia, a gdy ostygnie – przecedzamy. Do naparu dodajemy sok z dwóch pomarańczy i jednej cytryny, dosładzamy miodem, a całość uzupełniamy wodą gazowaną. Dla efektu i smaku dorzucamy gałązkę rozmarynu. To lemoniada o wyrazistym, lekko pikantnym smaku, która pobudza i chłodzi jednocześnie.



Co szykują nam gwiazdy?

♈ Baran (21.03–19.04)

Nadchodzi czas finansowej ulgi. Twoje działania – nawet te podjęte z pozoru przypadkowo – przyniosą konkretne zyski. Warto zadbać o mądre inwestycje i nie bać się odważnych decyzji. Pieniądze będą Ci sprzyjać.

♉ Byk (20.04–20.05)

Zmienisz tempo – nieco zwolnisz, ale właśnie to pozwoli Ci dostrzec coś ważnego. Może to być nowa szansa w pracy albo gest ze strony bliskiej osoby. Nie bój się zrezygnować z nadmiaru obowiązków – mniej znaczy teraz więcej.

♊ Bliźnięta (21.05–21.06)

Zaskoczysz sam siebie – kreatywność i nie-szablonowe pomysły będą Twoim atutem. Możesz wpaść na rozwiązanie problemu, z którym długo się mierzyłeś. Uwaga: inspiracja przyjdzie z nieoczekiwanego źródła!

♋ Rak (22.06–22.07)

To dobry moment, żeby zająć się sobą – odłożyć troski innych na bok i zapytać: „Czego właściwie chcę?”. Twoja wrażliwość i empatia są piękne, ale pamiętaj, że Ty też zasługujesz na troskę i odpoczynek.

♌ Lew (23.07–22.08)

Błyszczysz – ale tym razem nie głośno, a wewnętrznym spokojem. Ludzie zaczną Cię pytać o rady, szukać Twojego towarzystwa. Korzystaj z tej dobrej energii, ale nie zapomnij ładować baterii w ciszy.

♍ Panna (23.08–22.09)

Rzeczy, które długo odkładałeś „na potem”, zaczną się domagać uwagi. Ale spokojnie – dasz sobie z tym radę. To będzie czas porządków (także wewnętrznych), które przyniosą Ci nieoczekiwany spokój.

♎ Waga (23.09–22.10)

Relacje będą dla Ciebie najważniejsze – to czas rozmów, spotkań, być może też pojednań. Nie unikaj szczerości, nawet jeśli prawda jest niewygodna. Ktoś bliski doceni Twoją otwartość bardziej, niż myślisz.

♏ Skorpion (23.10–21.11)

Przed Tobą okres szczęścia i nieoczekiwanych zbiegów okoliczności. Możesz liczyć na życzliwość losu – zarówno w pracy, jak i w życiu prywatnym. Wystarczy, że nie będziesz się zbyt spieszyc – pomyślność znajdzie Cię sama.

♐ Strzelec (22.11–21.12)

Poczujesz, że czas chaosu dobiega końca. Organizacja stanie się Twoim sprzymierzeńcem – zarówno w pracy, jak i w codziennym życiu. Sprawy, które wcześniej wydawały się trudne, nagle nabiorą sensu.

♑ Koziorożec (22.12–19.01)

Odpalisz nowy plan! Pojawi się okazja, którą trzeba będzie złapać szybko, bez zbyt długiego namysłu. Zaryzykuj – nawet jeśli nie wszystko będzie od razu jasne, intuicja poprowadzi Cię w dobrą stronę.

♒ Wodnik (20.01–18.02)

Rozpoczynasz nowy, szczęśliwy etap. To, co do tej pory było niepewne, nagle się ułoży. Poczujesz lekkość, której od dawna Ci brakowało. Daj sobie przestrzeń na zmiany – i ciesz się nimi w pełni.

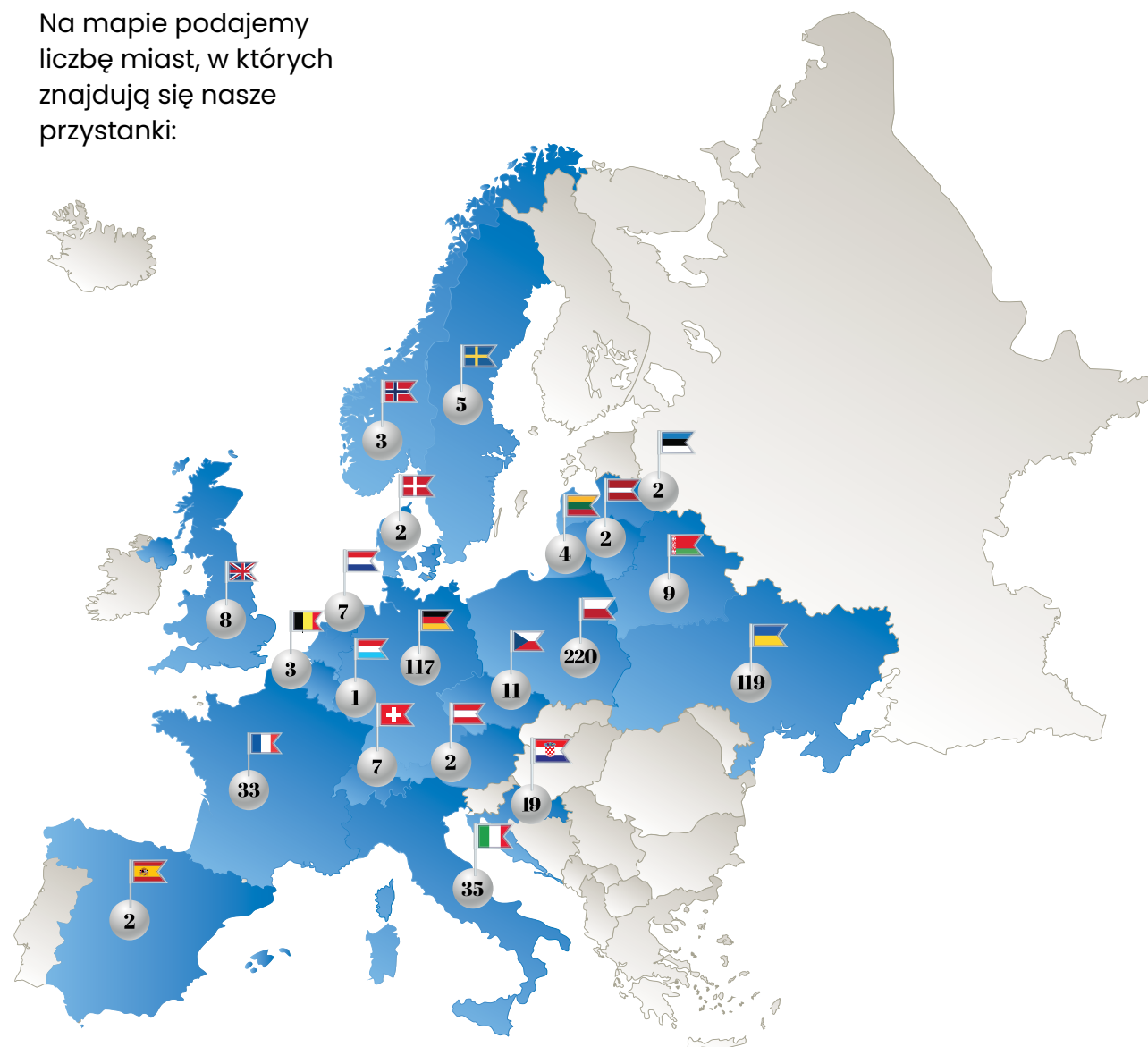
♓ Ryby (19.02–20.03)

W Twoim otoczeniu zapanuje zgoda i spokój. Relacje rodzinne nabiorą głębi, a Ty sam poczujesz, że jesteś tam, gdzie trzeba. To dobry moment, by wyciszyć emocje i skupić się na tym, co naprawdę ważne.



Mapa połączeń

Na mapie podajemy
liczbę miast, w których
znajdują się nasze
przystanki:



DORTMUND

Sindbad Reisen GmbH, Schleswiger Str. 35,
tel. +49 (2232) 92 31 40

FRANKFURT a. M.

Sindbad-Reisen GmbH,
Karlsruher Strasse 12,
tel. +49 (69) 42 690 690

HAMBURG

Sindbad-Reisen GmbH,
Adenauerallee 74-78 (ZOB),
tel. +49 (40) 2804 550

KRAKÓW

ul. Armii Kraków 5,
tel. +48 (12) 267 22 00, +48 (12) 421 02 40

LONDON

tel. +44 207 828 9008, +44 870 850 2054

LUBLINIEC

ul. K. Miarki 6a, tel. + 48 (34) 351 00 10

OPOLE

Sindbad Port Opole, ul. Kowalczyków 56,
tel. +48 (77) 549 49 48
ul. Działkowa 4, tel. +48 (77) 549 49 82,
+48 (77) 549 49 83
ul. 1 Maja 4, tel. +48 (77) 443 22 00

PARIS

2, Rue Mondovi 252, Rue De Rivoli,
tel. +33 1 40 20 00 80

POZNAŃ

ul. Stanisława Matyi 2, tel. +48 665 111 025

MÜNCHEN

Sindbad-Reisen GmbH, ZOB –
Einkaufspassage – poziom 1,
tel. +49 (89) 54 54 89 89

WROCŁAW

ul. Dworcowa 14, tel. +48 603 761 388

WARSZAWA

ul. Wita Stwosza 48 lok. 7 (róg Puławskiej
i Al. Wilanowskiej – przy stacji Metro
Wilanowska – budynek Manhattan Place),
tel. (+48) 22 8520915

ZABRZE

ul. 3 Maja 7, tel. +48 (32) 271 08 62

 **SINDBAD**

Odbierzemy i dowieziemy Cię
prosto pod Twoje drzwi

Sprawdź **Sindbad Transfer**

www.transfer.sindbad.pl
+48 77 443 22 11





Goldener Herbst

od 2006
Praca · Opieka · Niemcy
SeniorenService



Betreuung
unterstützungs-
bedürftiger Menschen
durch im Haushalt
wohnende
Betreuungskräfte aus
dem Ausland
DIN SPEC 33454
www.dekrosiegel.de



Poznajmy się latem!

Od 15 czerwca do 15 września oferujemy szeroki wachlarz krótkich zleceń do opieki nad Seniorami.



2000 € - 3500 € / 30 dni



pełny zwrot kosztów podróży



dodatek za nocki



dodatek za prawo jazdy

MÓWIMY PO POLSKU!



Rekrutacja:

+49 221 47 44 48-23



Zarobki dopasowujemy do Waszych kwalifikacji i pracy.



Załatwiamy formalności związane z prowadzeniem Gewerby.



Pomagamy w rozliczeniach podatkowych i reprezentujemy przed urzędem.



Przygotowujemy umowy z klientami i wystawiamy rachunki w Waszym imieniu.



Działamy telefonicznie poza godzinami pracy w nagłych sprawach.



Zapewniamy bezpłatny transport na terenie Niemiec.



Weryfikujemy każde zlecenie i przekazujemy jego szczegóły przed wyjazdem.



Uwzględniamy Wasze preferencje co do opieki, terminu i długości zlecenia.



Gwarantujemy pełne ubezpieczenie zdrowotne i OC w czasie pracy.



Oferujemy krótkie szkolenia klienta, zakończone certyfikatem.



W razie utraty zlecenia zapewniamy hotel i nowe miejsce pracy.



Chronimy Wasze dane i dokumenty.



Izabela Pieczynska
– Koordynatorka
team zielony

WhatsApp: +49 176 72 97 26 09
Tel.: +49 221 47 44 48-20
pieczynska@goldenerherbst24.info



Anna Wnuk-Lipinski – Meldunki
WhatsApp: +49 176 21 84 85 68
Tel.: +49 221 47 44 48-19
wnuk@goldenerherbst24.info



Aleksandra Marzynska
– Koordynatorka
team czerwony

WhatsApp: +49 176 72 97 26 07
Tel.: +49 221 47 44 48-21
marzynska@goldenerherbst24.info



Kamila Otolinska – Meldunki
WhatsApp: +49 176 72 97 26 10
Tel.: +49 221 47 44 48-22
wieder@goldenerherbst24.info