

# artywator

strony  
ok\_kulturze

## Od Kuchni...

MICHAŁ HABER

Zagroda: „Zielono mi” z piosenkami Agnieszki Osieckiej w wykonaniu uczniów Ogniska Muzycznego im. M. Szymanowskiej oraz koncert „Magia kina” z największymi przebojami muzyki filmowej, ale o tym za chwilę. Do końca lipca trwa X Plener Malarski „Brwinów i okolice”, a i dla dzieci stęsknionych kontaktu z rówieśnikami (o rodzicach bez dzieci nie wspomnę) przez cały lipiec robimy różne warsztaty i animacje. Się dzieje, widzicie...



## „I przyjdźcie wszyscy razem... do Domu... Kultury”

Cytatem z naszego OKejowego #Hot16Challenge2CHWDK rozpoczynam zatem lipcowy artykuł. Tak, tak, też zostaliśmy nominowani i zadanie wykonaliśmy, nominując i zapraszając innych do wspierania medyków i wspólnej zabawy. Dobrze, może nie dosłownie WSZYSCY RAZEM, bo przepisy sanepidu nadal obowiązują, a i OKej nie pomieściłby wszystkich naraz :)



Hot16Challenge2CHWDK



kadry z #HOT16CHALLENGE2CHWDK | realizacja\_Rolf

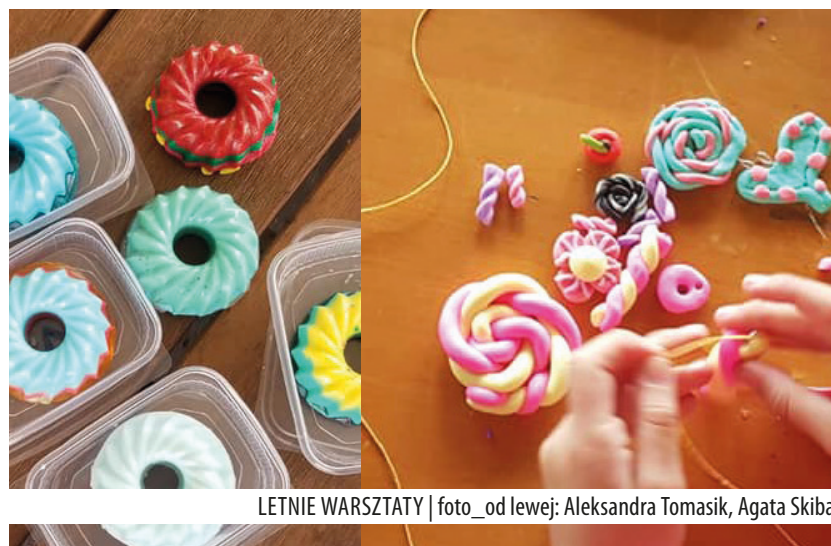
W każdym razie jesteśmy już po kilku wydarzeniach „popandemio-owych” i nikt, na szczęście, nie ucierpiał. Kto nie wie, niech się dowie, że otóż: zagraliśmy pięć spektakli plenerowych dla dzieci „Kim będę, gdy dorosnę” (w dworku Zagroda w Brwinowie, świetlicy w Domaniewie, Pałacu Toeplitza w Otrębusach, świetlicy w Owczarni i po raz pierwszy na ORLIKU w Żółwinie), zagraliśmy dwa koncerty plenerowe w dworku



ZIELONO MI | foto\_Andrzej Gontarczyk



X PLENER MALARSKI | foto\_Agnieszka Kremky



LETNIE WARSZTATY | foto\_od lewej: Aleksandra Tomasik, Agata Skiba



Wróćmy jednak do ostatniego koncertu z muzyką filmową. Kwartet smyczkowy DAGGER STRING QUARTET przygotował dla nas specjalny program artystyczny, który w scenerii zagrodowej ciszy, bzykania pszczoł murarek (których w stosunku do ilości komarów było bardzo mało), zieleni, zapachu rosnących w parku roślin był jak balsam dla duszy. Piazzolla, Mancini, Bregović, Gershwin, Joplin, Ellington... Artyści przed każdym blokiem pogrupowanych tematycznie utworów, każdy z osobna, przedstawiali ciekawe historie i anegdoty związane z powstaniem kompozycji, ich twórcami i filmami. Był też specjalny ukłon dla niedawno zmarłego mistrza tego gatunku muzycznego Ennio Morricone i jego chwytający za serca „Obój Gabriela” z filmu „Misja”. Widownia dopisała. Zgodnie z zaleceniami przybyła w rodzinnych i towarzyskich grupkach, zajmując w maseczkach odpowiednio przygotowane miejsca.



DAGGER STRING QUARTET – MAGIA KINA | foto\_Marek Zdrzyłowski

Mimo tego, że podczas koncertu tylko wspomniano piosenkę autorstwa Manciniego „Moon river” z filmu „Śniadanie u Tiffany’ego”, właśnie ona stała się pretekstem do kulinarnego przepisu na ten miesiąc. A skoro mowa o śniadaniu, zwłaszcza wakacyjnym, to taki mam smak z dzieciństwa i czasu spędzonego na wsi u Dziadków!

### *Placki na prozie (proziaki)*

- 1 jajko
- 5-7 łyżeczek naturalnego zsiadłego mleka, kefiru lub jogurtu (najlepiej)
- ok. szklanki mąki lub więcej (wszystko zależy od gęstości masy, bo każdy z podanych wyżej składników ma inną, pomijając ewentualnego nieodpowiedniego producenta i jego „zagęszczacze”)
- łyżeczka sody
- szczypta soli i cukru
- łyżeczka spirytusu lub kieliszek wódki
- smalec (oryginalnie) lub inny tłuszcz do smażenia

Do średniej lub większej miseczki wbijamy jajko i rozbełtujemy. Dodajemy zsiadłe mleko lub inny zastępczy produkt z listy oraz sól, cukier, sodę i alkohol. Mieszamy. Dodajemy mąkę i wyrabiamy, dosypując tyle, by po przyciśnięciu ciasta do dna miski nie kleiło się ono do palców. Musi ono sprawiać wrażenie aksamitnej, wilgotnej, ale nie twardej ni lepkiej konsystencji.

Na patelni rozgrzewamy tłuszcz, ale nie za mocno, bo się proziaki zjarają. Deskę do krojenia, blat kuchenny lub stolnicę posypujemy mąką

i „wrywamy” z masy ciastowej kawałki dowolnej wielkości, po czym rozwałkowujemy lub rozplaszczamy je ręką tak, by placek miał około 1 cm grubości. Kładziemy na patelnię i smażymy na wolnym ogniu z każdej strony po kilka minut (uwaga, by nie przypalić). Czasem, gdy brzegi wyglądają na surowe, dobrze jest choć chwilę dla pewności podsmażyć je na sztorc w tych miejscach. Wycinamy na wyłożony ręcznikiem kuchennym talerz lub miskę. Smażymy pozostałe.



foto\_Michał Haber

W owocowym sezonie podajemy mimo wszystko tylko z masłem lub masłem i dżemem (tak pamiętam, bo surowe owoce były dostępne w ogrodzie przez caaały dzień i bardziej smakowały przetworzone, a i placki możecie przekrajać na dwie części). Współczesna wersja dopuszcza nutellę...



foto\_Michał Haber

Czego nie zjecie, zawińcie w materiałową ściereczkę, ręcznik, gazę, byle nie w worek.

Jednak świeże i ciepłe są zdecydowanie najlepsze.

Smacznego!