

artywator

strony
ok_kulturze

Od Kuchni...

MICHAŁ HABER



Dziki czereśnie i dziewięciś

Tegoroczny wypoczynek dla wielu krył się pod wielkim znakiem zapytania. Dla nas też. Mimo wszystko, wychodząc naprzeciw oczekiwaniom, od 29 czerwca do 12 sierpnia działaliśmy intensywniej niż dotychczas dla najmłodszych. Misiówka nie oznacza wcale, że będą tam misie. Tym bardziej w Borównie, bo równo nie było. Ostatnia okejowa przygoda to wakacyjny obóz w ośrodku „Misiówka” właśnie w Borównie, w Sudetach Środkowych.



Górskie otoczenie, las, słońce, woda i jak na góry przystało dużo... ryb (dwa stawy hodowlane z możliwością wędkowania). Odkrywanie nowych smaków i roślin – tytułowe czereśnie i dziewięciś jeszcze do 2014 roku będący pod ścisłą ochroną. Mniej dzieci niż zwykle ze względu na przepisy, więcej opiekunów niż zwykle, by zapewnić uczestnikom moc atrakcji na miejscu. Maseczki. Daliśmy radę i najlepsze podsumowanie padło z ust Tymka: „będę tęsknić”.





Zatem na kulinarne podsumowanie naszego obozu w tym numerze przepis na zupę rybną.

Zupa rybna

- 2 łyżki masła klarowanego
- 1 cebula (średnia)
- 2-3 ząbki czosnku
- 2-3 ziemniaki
- litr wywaru z ryb
- surowa ryba (łosoś, dorsz lub inna, która ma mało ości)
- sos rybny lub ostrygowy do smaku
- sól, pieprz (cytrynowy), przyprawa do ryb, liść laurowy, ziele angielskie
- 3 łyżki kwaśnej śmietany
- koper wg uznania (dużo)

Znajdźcie sobie rybki. Ugotujcie wywar według domowego sprawdzonego przepisu :) A tak na serio – im bardziej pomieszane ryby, a w zasadzie ich „odpady”, tym wywar lepszy. I warzyw nie żałujcie. W niektórych marketach lub sklepach rybnych można dostać niekomercyjne części ryb, które na zupę będą idealne.

Rosół rybny można podzielić potem na części i zamrozić.

W garnku podgrzewamy tłuszcz, dodajemy pokrojoną w drobną kostkę cebulę, wyciśnięty czosnek, po chwili smażenia dodajemy pokrojone w kostkę ziemniaki. Podsmażamy. Podlewamy wywarem z warzyw i części ryb, dodajemy ziele angielskie, liść laurowy i pozostałe przyprawy (wywaru rybnego może być więcej lub gdyby zupa była za gęsta, można dodać wody). Gotujemy do miękkości ziemniaków. Na 5 minut przed podaniem wrzucamy pokrojoną w większą kostkę rybę i gotujemy dalej. Zaprawiamy zahartowaną wywarem śmietaną i posypujemy koperkiem (ja dodaję jeszcze, już na talerzu, wyciśnięty czosnek).

Smacznego!

I podzielcie się wrażeniami smakowymi na Facebooku, bo #okejgotuje! :)



* zdjęcia ilustrujące tekst_Michał Haber oraz na str. 8 na dole drugie zdjęcie od prawej – Ola Tomasiak

ŚWIĘTO MIASTA, ŚWIĘTO KULTURY

EUROPEJSKIE DNI DZIEDZICTWA • DNI BRWINOWA • FESTIWAL OTWARTE OGRODY

Weekend 12 i 13 września to w Brwinowie prawdziwe święto kultury. Bo okazji do świętowania jest wiele i mimo utrudnień związanych z Covid-19 w tych dniach zaplanowaliśmy dla Państwa wiele niezwykłych wydarzeń. Ich kameralny charakter zapewni Państwu wyjątkowe doznania artystyczne, ale i bezpieczeństwo, tak ważne w obecnym czasie.

W sobotę – mając w pamięci historię naszego miasta, ale i w trosce o zachowanie naszej kultury dla kolejnych pokoleń – zapraszamy od rana na ulicę Grodzką, gdzie czekać będzie na Państwa poranna niespodzianka. W samo południe zachęcamy do odwiedzenia Dworku Zagroda. Tam spotkania z historią i muzyką. O 12.00 koncert *Matinée – Skarby muzyki polskiej częścią europejskiego dziedzictwa kulturalnego* Kwartetu Prima Vista wraz ze specjalnym gościem, pianistką Joanną Ławrynowicz-Just. Po koncercie gorąco polecamy Wirtualny Teatr Historii, pokaz VR (Virtual Reality), który przeniesie nas do roku 1920. Fundacja Koncept Kultura zaprezentuje film *Wiktoria 1920* zrealizowany z okazji 100. rocznicy Bitwy Warszawskiej, we współpracy z Biurem Programu „Niepodległa”, w technologii VR 360 stopni 3D.



A w niedzielę długo oczekiwane koncerty ogrodowe – wyjątkowa, prawie jesienna edycja Festiwalu Otwarte Ogrody. O godzinie 14.00 zapraszamy do Ogrodu Państwa Werników, tam wśród zieleni usłyszymy *Czarodziejski flet* – fragmenty opery W. A. Mozarta dopełnione elementami baletu. Wieczorem o 18.00 koncert jazzowy. W parku przy Topełniczówce w Otrębuszynie zagra Mike Parker's Meta Trio – bardzo klimatyczny, a jednocześnie awangardowy projekt goszczącego już u nas kontrabasisty Mike'a Parkera. [aż]



Szczegóły wydarzeń na stronie 12.

* fotografie_materiały promocyjne

ZWYCIĘSKA OLA TOMASIK! o sukcesach naszej koleżanki (i nie tylko :) w relacji na stronie 12.



* zdjęcia autorstwa (od lewej)_Konrad Bońda oraz Ola Tomasiak