

QltYwator

strony
ok_kulturze

■ Skarpetki mają swój świat

Świat wyobraźni jest najpiękniejszym miejscem. Wiedzą o tym doskonale dzieci, my dorośli (w zderzeniu z codziennością) niestety o nim zapominamy.

W sobotę 23 października w świetlicy w Domaniewie tworzyły się na kartce papieru przepiękne historie. Prym wiodły... SKARPETKI! Otóż właśnie one giną w otchłaniach pralkowych bębnow, to ich nigdy nie można sparować (nie mylić ze sparowaniem sportowym). To m.in. one mają w świecie książek swoją własną krainę. Po wystawie ilustracji do książek Daniela de Latoura natchnione dzieci tworzyły i opowiadały artyście o wymyślonych historiach bohaterów.

Było to przedostatnie spotkanie z cyklu GALERIA WIEJSKA NAD ŁĄKAMI. Kolejne już 4 grudnia, a poprowadzi je Agata Skiba i będzie dotyczyło szczególnej techniki – mozaiki, jej historii oraz najbardziej reprezentatywnych dzieł od starożytności do współczesności. Oczywiście będzie też czas na podsumowanie pierwszej edycji spotkań ze sztuką w Domaniewie.

Projekt GALERIA WIEJSKA NAD ŁĄKAMI współorganizowany jest przez Samorząd Województwa Mazowieckiego.

to forma medytacji. Mam nadzieję, że wystawa w Brwinowie będzie źródłem wielu miłych dni i przyciągnie ku sobie okolicznych widzów, małych i dużych.

A więc zapraszamy, i małych, i dużych do naszej galerii. Prace Laury Rumi można oglądać do 7 grudnia.



■ Muzyka Mistrza

„Jeśli masz pasję do czegoś, po prostu to rób” – powiedział laureat XVIII Międzynarodowego Konkursu Pianistycznego im. Fryderyka Chopina Bruce (Xiaoyu) Liu.

Emocje po werdykcie jury jeszcze nie opadły, dlatego postanowiliśmy zorganizować dla Was koncert muzyki geniusza polskiej pianistki Fryderyka Chopina w wykonaniu Łukasza Nagórki.

W programie koncertu, który odbył się 13 listopada w OKeju, usłyszeć można było *Grande Valse Brillante Es-dur op. 18*, *Walc As-dur op. 34 nr 1*, *Nokturn cis-moll op. 27 nr 1*, *Mazurek e-moll op. 59 nr 1*, *Scherzo b-moll op. 31 nr 2*, a na koniec, na bis, *Legendę* Ignacego Paderewskiego! [mh/aż]



■ Laura Rumi WZORY I ILUSTRACJE

Galeria OK z ogromną przyjemnością promuje młodych twórców. Tym razem do naszej przestrzeni wystawienniczej zaprosiliśmy artystkę, która zupełnie niedawno zajęła się ilustrowaniem. Swoją pasję łączy z wcześniej już rozwijanym zamiłowaniem do tworzenia przedmiotów użytkowych. W ten sposób Laura Rumi stała się autorką 88 kart składających się na talię La.Rumi. Są to karty do pobudzającej wyobraźnię gry kreatywnej, mogącej urozmaicić spotkanie przyjaciół czy rodzinny wieczór. W swoim zbiorze autorka ma już około stu prac malowanych akwarelą, które służą jej również za kanwę wzorów drukowanych na tkaninie oraz w formie plakatów.

Artystka pisze o sobie: *Wszystko zaczęło się w 2020 roku i pociągnęło za sobą wiele skojarzeń... Stałam się Laurą Rumi, ponieważ było to najlepszym, co mogłam sobie dać w owym czasie. Spłynęłam na papier emocjami, dodając do swoich myśli wody i koloru, kształtując je za pomocą cienkopisu. Tworzę wieczorami, gdy moje dzieci śpią. Odpoczywam, projektując kolejny wzór, nową kartę do talii La.Rumi. Zawsze są to dla mnie bardzo przyjemne chwile. I zdecydowanie jest*

Od Kuchni...

MICHAŁ HABER

Pumpkin brzmi lepiej niż dynia

Zawsze mnie odstraszała nazwą jak szpinak, zupa rybna czy cebulowa, przekonałem się dopiero po ugotowaniu, jaka jest smaczna, pożywna i pachnąca. Sezon na dynie w pełni, a może już się kończy? Jeśli nie macie swojej wersji eko, wybierzcie się np. na targ w Brwinowie lub do takiego sklepu warzywnego niedaleko Urzędu Gminy :)

Co można z niej robić, pewnie wiecie (ja dzemu nie robię, bo nikt w domu nie lubi), ale jakie ma właściwości? Hmm... Po pierwsze jest niskokaloryczna, poza pestkami, które za to dobre dla jelit. Jest przeciwutleniaczem, bombą beta-karotenu i błonnika, jednak ma wysoki indeks glikemiczny – uwaga cukrzycy!

Można ją długo przechowywać w pokojowej temperaturze lub chłodzić, mrozić. Jest kilka odmian, nawet taka, którą można jeść na surowo.

No dobra, czas na zupę!



Zupa dyniowa Co potrzebne?

- ok. kilogram dyni (obranej, wydrążonej, bez pestek)
- 3-4 ziemniaki
- 1 cebula
- 5 ząbków czosnku (lub do smaku)
- 3-4 łyżki oliwy
- 2 pomidory (bez skóry lub trochę przecieru)
- 3-4 szklanki bulionu (najlepiej domowego, nie z torebki!)
- ½ szklanki śmietanki 18%
- sól, pieprz, curry, kurkuma (do smaku, ja zawsze przedobrzam)
- opcjonalnie trochę świeżej bazylii
- mogą być grzanki, stary ser, choć i tak składników sporo.

Robię tak: dynię obieram ze skórki, usuwam nasiona (możecie suszyć i potem obierać i jeść), miąższ kroję w kostkę. Ziemniaki obieram i też

kroję w kostkę. W większym garnku na oliwie szklę pokrojoną w kosteczkę cebulę oraz obrany i pokrojony na plasterki czosnek (nie cały, bo dodaję resztę pod koniec pichcenia). Dodaję dynię i ziemniaki, doprawiam solą i pieprzem, smażę, co chwilę mieszając, przez ok. 5 minut. Pod koniec dodaję curry i kurkumę. Wlewam gorący bulion i pod przykryciem gotuję 10-15 minut (trzeba sprawdzać, czy nie przywiera i mieszać).

Pomidory sparzam, obieram, usuwam szypułki i pestki, kroję w kostkę. Wrzucam do zupy (chyba, że używacie już rozdrobnionych z puszki czy słoika, wówczas kilka łyżek, by nie zdominować smaku dyni). Gotuję jeszcze ok. 10 min, wyłączam gar, wyciskam pozostały czosnek, dodaję śmietany (kilka łyżek można kleksnąć do talerza tuż przed podaniem), studzę i miksuję. To tyle! Jak ktoś lubi bazylię i sery – wwała!

foto_AUTOR