

QltYwator

strony ok_kulturze

Stała choinka w samym środku nieba,
teraz tę choinkę pięknie ubrać trzeba...*



życzymy spokojnych świąt!

choinkę wykonały dwuletnia **LIWIA LENARCZYK** z mamą na konkurs MiAU „raz, dwa, trzy – tworzysz Ty”
*z kolędy „Nie miały aniołki choinki na święta” Wandy Chotomskiej



Zamiast śniegu

Koniec roku zawsze kojarzy mi się z małym podsumowaniem, bilansem tego, co się wydarzyło lub co miało się wydarzyć, i ogólnie takim, powiedzmy „rachunkiem sumienia”. Rok 2020 przede wszystkim pod względem działalności kulturalnej był dla nas trudny, dziwny, nowy. W krótkim czasie musieliśmy dużo zmienić w naszej formie działalności, ale też zmienić swoje podejście i zmierzyć się z nowymi rozwiązaniami, jak np. spotkania czy zajęcia on-line (zwłaszcza śpiewanie czy malowanie). Planowanych dużych wydarzeń było sporo, bo i okazje były ku temu duże, np. 45 lat działalności OKeja czy 30-lecie samorządności. Z wiadomych względów nie mogły się odbyć jako imprezy masowe.

Chwilę „odwilży” wykorzystaliśmy, więc niektóre zamierzone wcześniej cele udało się zrealizować, np. Dni Brwinowa, Europejskie Dni Dziedzictwa, Festiwal Otwarte Ogrody. Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom, wydłużyliśmy o trzy tygodnie zajęcia wakacyjne dla dzieci i młodzieży w naszych świetlicach i zorganizowaliśmy obóz wyjazdowy. Udało nam się rozpocząć kolejny semestr akademicki Brwinowskiego Uniwersytetu Każdego Wieku i część zajęć przenieść ponownie do sieci. Dbamy o fizyczną sprawność, nieustannie ćwicząc i trenując, osiągnięcia zatem też mamy, zwłaszcza nasi koszykarze.

Wykorzystaliśmy ten czas także na drobne remonty, sprzątanie, zmianę strony internetowej, ale i inwestowanie w siebie podczas różnych szkoleń (internetowych i nie tylko). Co przyniesie 2021 rok, któż to wie... Mamy nadzieję, że będzie kulturalnie lepszy i że będziemy mogli zaprosić Was wreszcie do nowej siedziby!

Gdyby śniegu zima nam nie dostarczyła, na rozgrzanie mamy dla Was przepis na zupę z BIAŁYCH warzyw :) To smaczna, bardzo pożywna zupa i za każdym razem może być trochę inna, w zależności od składników, których użyjecie, jakich lubicie (ja np. nie daję kalafiora, ani kalarepy, ciecierzycę z puszki zamieniam czasem na szparagi z puszki, o ile w ogóle mam w domu, zamiast soku z cytryny wolę użyć białego wytrawnego wina, ale pod koniec gotowania przed zmiksowaniem czasem dodaję, ukradkiem przed dziećmi, odrobinę sera pleśniowego, bądź serów, jeśli zalegają mi w lodówce). Proporcje warzyw podaję orientacyjnie, bo możecie dać więcej lub mniej. Zachęcam do eksperymentowania.

Biała zupa

- biała część dużego pora
- 2 średnie cebule
- 5 średnich ziemniaków
- 1/2 korzenia selera (w zależności jaki duży, ale też nie powinno go być za dużo, bo może zdominować zapachem i smakiem zupy)
- 2 korzenie pietruszki (podobnie jak z selerem)
- 6 ząbków czosnku (tego wg mnie nigdy za mało, choć poddany obróbce termicznej traci właściwości zdrowotne)
- 3-4 szklanki wody lub bulionu (najlepszy bulion drobiowy, albo przynajmniej jakaś jego część, ale też zawsze możecie uzupełnić w trakcie, gdyby za dużo wyparowało, albo chcielibyście zrobić więcej zupy, bo jednak nagle goście zjadą)
- 150 ml białego wytrawnego wina
- 4 łyżki soku z cytryny, jeśli nie chcecie lub nie macie wina
- mascarpone, śmietana lub mleko (jak wolicie, ja najczęściej używam śmietany 18% ulubionej firmy na literkę „p”, bo chyba najmniej ma zagęstników, choć niedawno odkryłem w sklepie ŚMIETANĘ ZAKWASZANĄ!?, która jest niezła w smaku, ale boję się pomyśleć, co dali, by zakwasić)
- 3-4 łyżki (lub na oko, w miarę potrzeby) masła klarowanego lub jakiegoś płynnego tłuszczu
- przyprawy: 2 płaskie łyżeczki soli to na bank, do smaku, pozostałe wg uznania, czyli pieprz, gałka muszkatołowa, imbir, szczypta kminu rzymskiego
- opcjonalnie trochę kalafiora, kalarepy, ciecierzycy w puszcze lub szparagi ze słoika (bez zalewy)

Przygotujcie sobie garnek ok. 4-litrowy. Cebule i czosnek obieramy i kroimy w kostkę. Z pora ściągamy pierwszą warstwę liści, szatkujemy. Dodajemy te składniki do rozgrzanego w garnku masła. Chwilę podsmażamy. Ziemniaki, seler, pietruszkę (kalarepę jeśli chcecie) obieramy, kroimy na mniejsze części i wrzucamy do garnka. Zmniejszamy ogień i chwilę smażyjemy. Dodajemy wina i trochę odparowujemy. Wlewamy pozostałe płyny (bulion, wodę) i gotujemy do miękkości warzyw korzennych. Nie przykrywamy i mieszamy drewnianą łyżką od czasu do czasu.

Dodajemy warzywa z puszki, kalafiora, jeśli na któryś ze składników się zdecydowaliście, ale to jak pisałem opcjonalnie, oraz przyprawy. Ja dodaję teraz sery, jeśli mam ochotę lub muszę je zużyć. Całość gotujemy 10-15 min. Zabelamy wybranym składnikiem, wcześniej zahartowanym kilkoma łyżkami wywaru. Pod koniec dodajemy wyciśnięty przez praskę i rozarty z odrobiną soli pozostały czosnek, sok z cytryny, jeśli nie dawaliście wcześniej wina. Chwilkę gotujemy.

Gotową zupę zmiksujcie blenderem na gładko. Jeśli uznacie, że za gęsta, możecie dodać wody czy bulionu (mleko gdyby co też się nada). I dobrze byłoby wówczas doprowadzić do wrzenia. Spróbujcie, czy nie jest np. za mało słona. Na zimową porę dobrze jest dodać więcej imbiru (może być świeży starty lub w wersji sproszkowanej).

Najczęściej podaję z grzankami i posypuję startym twardym serem typu parmezan lub Grana Padano lub daję kleksa śmietany. Oczywiście dzieciom nie mówcie o składnikach zupy, bo nie zjedzą, proponujcie tylko dodatki, które zaraz wyliczę :) i raz jeszcze zachęcam do eksperymentowania! Zatem: groszek ptysiowy, plasterki podsmażonego cienkiego bekonu lub szynki parmeńskiej, prażone ziarna słonecznika czy dyni i oczywiście zieleninka (szczypiorek, natka pietruszki i koperek), jak lubicie „na ostro”, można posypać sproszkowaną papryczką chili, która kolorystycznie pasuje i fajnie wygląda na śmietanowym kleksie.

Smacznego!



fotografie do tekstu_MICHAŁ HABER

V MAZOWIECKI TURNIEJ KOSZYKÓWKI OLIMPIAD SPECJALNYCH

Oddział Regionalny **Olimpiady Specjalne Polska – Mazowieckie** zorganizował przy naszym wsparciu wyjątkowy turniej!

Zawodnicy Klubu Olimpiad Specjalnych „Dom”, działającego przy Warsztacie Terapii Zajęciowej „Dom” w Warszawie, brali udział w konkurencjach V Mazowieckiego Turnieju Koszykówki Olimpiad Specjalnych, którego część odbyła się na naszej hali. Turniej odbywa się w ramach Europejskiego Tygodnia Koszykówki Olimpiad Specjalnych.

Obok krótka fotorelacja, a więcej zdjęć na naszej stronie ok.brwinow.pl.

