

Najciekawsze muzea Świata



Pani Agnieszka, która od niedawna dzielnie sprawdza się w roli reportera naszego biuletynu przygotowała dla nas informacje na temat ciekawych muzeów: Wybrała dla nas 2 według niej najciekawsze miejsca. Jesteśmy ciekawi co o nich myślicie?

Podwodne Muzeum w Cancun w Meksyku

W 2008 roku Jamie Gonzalez Canto i rzeźbiarz Jason de Caires Tylor opracowali plany podwodnego muzeum na obszarze Narodowego Parku Morskiego. Rzeźby, ok. 500 szt., autorstwa wielu artystów, położone są na różnej głębokości, od 3,5 do 8 m. Można je oglądać nurkując, snurkując lub wybierając się na wycieczkę łodzią ze szklanym dnem. Można tu zobaczyć np. otłętego mężczyznę siedzącego na kanapie

przed telewizorem, płaczącą postać na starym, czy Volkswagene, mężczyznę przy mównicy.

Muzeum zupek chińskich w Japonii

Zupki chińskie zostały wymyślone przez Japończyka Momofuku Ando, który stworzył makaron instant w 1958 r. by rozwiązać problem głodu w powojennej Japonii. Całą historię powstania zupki można zobaczyć w Muzeum Zupki Chińskich w Japonii. Zwiedzający mogą obejrzeć ręczne wyrabianie makaronu instant, stworzyć własne opakowanie i smak klusek. Brzmi smacznie, nie sądzicie?

Redakcja Partnerzy Tekst Agnieszka Piecuch

Babeczki z Jagodami - z cyklu „Zdrowe Słodczyce”

Kolejna propozycja z serii zdrowe słodczyce którą zaczęłam w poprzednim biuletynie. Tym razem są to babeczki z jagodami.

Składniki
2 szklanki mąki
150 g jagód (mogą być mrożone)
½ szklanki mleka
2 jajka
½ szklanki oleju
½ szklanki cukru
1 łyżeczka proszku do pieczenia



Sposób przygotowania

Rozmroź jagody.

Do miski wsyp mąkę, proszek do pieczenia, mleko, cukier, jaja, jagody i olej. Dokładnie wymieszaj wszystko razem.

Formy na babeczki wyłóż papilotkami do pieczenia i przelej do nich powstałą masę.

Babeczki piecz w piekarniku przez 20 minut w temperaturze 200 st. C.

Gotowe!

Redakcja Partnerzy Tekst Agnieszka Piecuch

Każda przekazana kwota
przyczyni się do aktywnego działania
na rzecz osób wykluczonych.



Bank Pekao SA
77 1240 6074
1111 0010 3072
2313

Dziękujemy!

Przełącz 1% podatku



MOŻESZ POMÓC
przekazując darowiznę na rzecz
Stowarzyszenia
Otwarte Drzwi.
Dzięki temu

przyczynisz się do zmniejszania ubóstwa i wykluczenia społecznego, a twoje poczucie bycia **dobrym człowiekiem**, nie obojętnym na krzywdę i niesprawiedliwość wzrośnie. Po za tym **masz pewność** że przekazane środki i dobra, **zostaną adekwatnie i prawidłowo zagospodarowane**. Darowiznę Stowarzyszeniu Otwarte Drzwi może przekazywać zarówno osoba fizyczna, jak i prawna. Jej przedmiotem mogą być pieniądze, nieruchomości i dobra ruchome. **Darowizna jest ważna** jeśli jest przekazana na konto Stowarzyszenia. W przypadku nieruchomości potwierdzona umową notarialną, w przypadku dóbr ruchomych umową darowizny. **Skieruj 1% na realizację zadań statutowych Stowarzyszenia Otwarte Drzwi.** Dzięki temu **wsparcie otrzymają dzieci, młodzież, osoby niepełnosprawne, bezdomne i wykluczone.** Zachęcamy do pomocy!

www.otwartedrzwi.pl

Kierownik Ośrodka:

Agnieszka Więcek
a.wiecek@otwartedrzwi.pl
Al. Prymasa Tysiąclecia 145/149
01-424 Warszawa

Zabawna nauka teatru

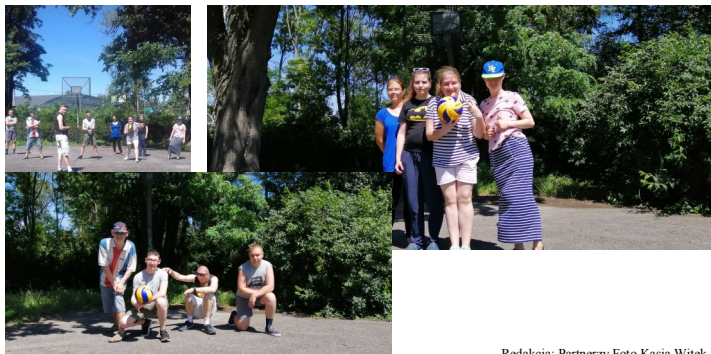
A tak bawimy się na zajęciach teatralnych! Dużo pracy nad skupieniem, koncentracją, współpracą z partnerem a na koniec kalambury! Dzielimy się małą fotorelacją ;)



Redakcja Partnerzy

Zdrowo - na sportowo

W czasie letnich zajęć w plenerze uczestnicy mają różne zadania do wykonania. Pani Kasia zrobiła reportaż fotograficzny i chociaż na razie nie chodzi na warsztaty foto, to w kadrach Pani Kasi widzimy duży potencjał. Ostatnie dwa zdjęcia są autorstwa Pana Mariusza.



Redakcja: Partnerzy Foto Kasia Witek

Wege - burgery

SKŁADNIKI:

2 szklanki startej marchewki
1 torebki ugotowanej kaszy jaglanej
po ½ szklanki prażonego słonecznika i sezamu
1 starta czerwona cebula
½ szklanki bułki tartej
¼ szklanki oleju
3 łyżki mąki pszennej
2 łyżki sosu sojowego
garść zielonej pietruszki
sól i czarny pieprz



PRZYGOTOWANIE:

Wszystko wrzucamy do dużej miski i mieszamy.
Jeżeli masa nie klei się wystarczająco, należy dodać oleju i mąki.

Lepimy kotlety oj 1,5 cm grubości i układamy je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.

Pieczemy 30 minut w temperaturze 200 stopni, w połowie czasu pieczenia delikatnie przewracamy na drugą stronę.
Można usmażyć też na patelni.

Przepis Agnieszka Piecuch

Spotkania z muzyką w Galerii Apteka Sztuki

Kochani zapraszamy was na ciekawe wydarzenie, które odbędzie się już 22 lipca w Galerii Apteka Sztuki. Jeśli kochacie muzykę to tego dnia o 17 będziecie mieli okazję spotkać się z nią osobiście ;)

Jeśli ktoś z państwa ma ochotę wybrać się na cykl spotkań powinien zarejestrować się w wydarzeniu klikając przycisk <<ZAREZERWUJ MIEJSCE>>

Na wydarzenie obowiązują zapisy, liczba miejsc jest mocno ograniczona (!:))

Ps. Dla tych, którzy nie załapią się na żywo będzie prowadzona relacja na żywo na facebooku ;) Zachęcamy do obecności i komentowania ;)

Link do wydarzenia:

https://www.facebook.com/events/763641974371908/?active_tab=discussion



Spróbuj sił w sudoku <3

6		2			4			
	3			8			2	
			3	2				7
8					3	2		6
				6				
2		4	7					1
1				9	6			
	5			3			8	
			5			9		2