

Wyróżnienie dla warsztatów FOTO

Już w ośrodku, na zajęciach, grupa foto rozdelała otrzymane nagrody w konkursie fotograficznym pod hasłem „MOJA EKONOMIA SPOŁECZNA” zorganizowanym przez Mazowieckie Centrum Polityki Społecznej, Wydział Ekonomii Społecznej.

Było dużo radości.

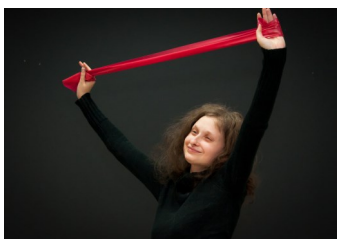
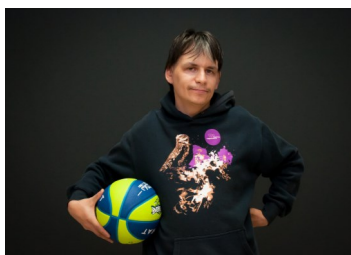
Zdjęcia w większości wykonała pani Ania Chmielak.



Redakcja Partnerzy Tekst Agnieszka Piecuch

Sztuka inna

Jak już chwalimy się naszą grupą Foto zapraszamy na najnowszy wernisaż naszych prac z zajęć w ośrodku. Jak wszyscy wiemy sport to zdrowie, a nasza ekipa warsztatowa próbowała to przedstawić na fotografii. Oto efekty! Naszym zdaniem znakomite!



Tekst Agnieszka Piecuch Redakcja PARTNERZY

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 obojętne 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

Kto czyta nie błądzi... :D

Na ostatniej Zorganizowanej Aktywności w Środowisku odwiedziliśmy Czytelnię Biblioteki w Dzielnicy Ursus. Ciekawym wydarzeniem była wystawa fotografii Mirosława Szlęzaka pt. "Przestrzeń Pełna Spokoju".



Redakcja Partnerzy Tekst Agnieszka Piecuch

Hello everyone!

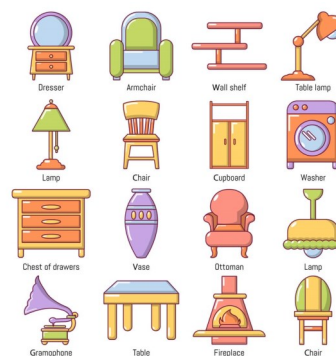
Dziś ćwiczyliśmy wymowę angielską na przykładach słówek dotyczących wyposażenia mieszkania. Przesyłamy Państwu stronę, z której pomocą można ćwiczyć pisownie i wymowę.

Wystarczy kliknąć w link poniżej!

Milej nauki

[https://](https://www.helloangielski.pl/.../meble-pokoj-po-angielsku/)

www.helloangielski.pl/.../meble-pokoj-po-angielsku/



Redakcja Partnerzy

PIECZEŃ Z SZYNKI WIEPRZOWEJ W PIEKARNIKU

- szynka wieprzowa 1 kg
- Marynata do mięsa:
- miód – 1 łyżka
- musztarda – 2 łyżki
- czosnek – 3 duże ząbki
- sól – 15 g
- olej rzepakowy – 2 łyżki
- papryka w proszku – 1 łyżka
- wrzątek – 1 szklanka
- masło – 1 łyżka
- mąka – 1 łyżka



– PRZYGOTOWANIE

1. Przygotowanie pieczeni zacznij dobrać przed pieczeniem. Zamarynuj mięso w marynacie:

- Umyj i osusz cały kawałek mięsa – jeżeli używasz więcej niż 1 kg mięsa, pomnóż składniki adekwatnie od wagi kawałka szynki.
- Wymieszaj dokładnie składniki marynaty: płynny miód, musztardę, przeciśnięte przez praskę ząbki czosnku, sól, olej i paprykę w proszku.

• Natrzyj mięso marynatą z każdej strony i zostaw do zamarynowania przez dobę w lodówce, przed pieczeniem wyjmij mięso w marynacie co najmniej godzinę przed wsadzeniem do piekarnika.

2. Gdy mięso będzie już zamarynowane, nagrzej piekarnik do 180 stopni z termoobiegiem.

3. Silikonową łopatką zdejmij nadmiar marynaty do naczynia żaroodpornego, w którym będzie piekło się mięso.

4. Przed wsadzeniem mięsa do piekarnika rozgrzej bardzo mocno

patelnię, dodaj olej i smaż z każdej strony około 1 minutę – patelnia musi być bardzo rozgrzana, dzięki temu pory w mięsie zetną się, a woda nie wypłynie z mięsa – pieczeń będzie miękka i soczysta.

5. Gdy mięso będzie obsmażone z każdej strony, przełóż je do naczynia żaroodpornego, w którym znajduje się już marynata i piecz w 180 stopniach przez 30 minut.

6. Po upływie 30 minut podlej mięso ½ szklanki wrzątku i zmniejsz temperaturę pieczenia na 140-150 stopni. Piecz przez 45 minut, maksymalnie przez 1 godzinę, aż będzie gotowe. W połowie czasu podlej mięso ponownie ½ szklanką wrzątku oraz marynatą znajdującą się pod mięsem w naczyniu.

- Podczas pieczenia całego kawałka mięsa przyda się termometr ze szpikulcem, który można wbić, aby sprawdzić, czy temperatura w środku mięsa osiągnęła wymagane 70 stopni Celsjusza. Temperaturę należy sprawdzić po wyjęciu mięsa z piekarnika.

7. Gdy mięso się upiecze, przełóż je na deskę do krojenia i poczekaj ok. 5-10 minut, zanim zaczniesz kroić je na plastry.

Kącik muzyczny pana Piotra—Bajm

Bajm – polski zespół wykonujący muzykę z pogranicza popu i pop-rocka[1], założony w 1978 w Lublinie[2]. Skład zespołu zmieniał się kilkukrotnie; jedyną osobą, która występuje w nim od samego początku, jest Beata Kozidrak.

Przełom w karierze zespołu nastąpił w 1978 po udziale w 16. Krajowym Festiwalu Piosenki Polskiej w Opolu, na którym muzycy zagrali utwór „Piechotę do lata”. Od tamtej pory wydali 10 albumów studyjnych: Bajm (1983), Martwa woda (1985), Chroń mnie (1986), Nagie skały (1988), Biała armia (1990), Płomień z nieba (1993), Etna (1995), Szklanka wody (2000), Myśli i słowa (2003), Blondynka (2012), które rozeszły się łącznie w nakładzie ponad 2,5 mln egzemplarzy. Za sprzedaż wszystkich albumów otrzymali dwie podwójnie platynowe płyty, dwie platynowe i dwie złote.



Redakcja Partnerzy

<https://schroniskobukowina.pl/blog/przepis-magdy-gessler-na-pieczen-z-szynki->