

Tekst sponsorowany
BIESIADA W „KATRINIE”,
czyli BIERSTUBE PO POLSKU

„KATRINA”, czyli trzy atrakcje w jednym – pizzeria, restauracja i hotel – wrosła już w klimat Ostreszowa. Dziś mieszkańcom miasta chętnie odwiedzającym popularną pizzerię trudno sobie wyobrazić ulicę Zamkową bez „Katriny”. Ale „Katrina” to już nie tylko pizzeria, wciąż kusi klientów nowymi pomysłami. Najnowszym z nich jest

BIERSTUBE PO POLSKU.

Bankietowa sala na piętrze – niby ta sama, a trudno ją rozpoznać. Na suficie pojawiły się belki, pomiędzy którymi dyskretnie światło oświetla ciepłą barwą drewniane stoły. Sala podzielona jest przegrodami tak, że każdy znajduje prztulny kąt dla siebie. Nadają jej elegancji, ale też swojskość. Najważniejszą zmianą jest bar w rogu sali, który pełni rolę otwartej kuchni. Na oczach klienta grillowane i pieczone są potrawy.

„Zależy mi na tym, żeby ta restauracja była również dostępna jak pizzeria, żeby cały dzień tętniła życiem” – mówi p. Jerzy Jagodziński, właściciel „Katriny”. Warunkiem tego są: dobra atmosfera, przytulne wnętrza, umożliwiające każdemu klientowi dobre samopoczucie oraz dobre, niedrogi i proste jedzenie. W wielu naszych klientów szuka alternatywy dla pizzerii – chcą przyjeść, posiedzieć przy innym jedzeniu w nieco innej atmosferze, ale też w klimacie nie-



Dziś Święto Kobiet



„... Wiele pań wspomina z leżą czasy Gierki, kiedy dostawały goździk i cukierka, Do tego rajstopy od szefa brgady albo paczkę kawy zamiast czekolady. Mogą dzisiaj śmieszyć kogoś ze wspomnienia, ale wtedy panie chociaż ktoś doceniał...”
 Będem byłoby jednak sądzić, że dzisiaj panie są niedocenione – wprawdzie zmieniły się czasy, a goździk większość panów zastąpiła różą lub tulipanem, lecz nawet najbliższy przeciwnicy tego święta starają się chociażby przyjąć je do wiadomości. O Dniu Kobiet nie zapomniały też nasze

szybko jak w pizzerii”.

Stąd popularna nazwa BIERSTUBE, na którą nie ma odpowiednika w języku polskim, oznaczająca lokal, w którym podaje się piwo z jedzeniem. Ma to konotację biesiadną, bowiem oznacza również miejsce, gdzie od lat spotykają się ludzie, by najeść się, wypić piwo i w gronie znajomych posiedzieć i porozmawiać.

Elementem wpływającym wydatnie na powszechność tego typu lokali biesiadnych są przystępne ceny. Za 25 zł można tu porządnie się najeść i napić piwa. Poniżej jedzenie tutaj ma być proste, lecz za to podawane natychmiast, stąd i asortyment ogranicza się do kilku dań:
 - GOLONKA zapiekana w piwie
 - KIEŁBASA Z GRILLA marynowana w piwie
 - MIĘSA Z GRILLA – karczek i coś z kurczaka
 - Udziec

Wszystko to podawane jest z surówkami:
 - kartoffelsalat (sałatka na zimno) z boczkim lub ogórkiem konserwowym
 - kapusta kwaszona na gorąco - bukiet surówek i do tego świeże, gorące bułki prosto z pieca.

PIWO jest w bierstube napojem dominującym, ale oprócz piwa można zamówić wszystkie gorące napoje, jak również wino. Warto dodać, że każdy klient, przybywając tutaj, otrzymuje dwie karty dań – jedna dotycząca bierstube, i druga - karta restauracyjna. Dania z obu kart można konsumować zarówno w odnowionej dużej sali, jak i w sali pierwszej, tzw. klubowej.

Chociaż marzeniem pana Jagodzińskiego jest, by ta mniejsza salka, właśnie ze względu na swój kameralny charakter, była salą klubowo-kawiarnianą. Tak na ogół już się dzieje, bowiem klienci „Katriny” właśnie tu przychodzą zjeść deser, wypić kawę, skosztować sałatek lub steków, z których restauracja słynie. Wyraźnie jednak podkreślić trzeba, że tamto menu obowiązuje również w bierstube. Te dwie sale mają się uzupełniać, a klient wcale nie jest przywiązany do miejsca – jeśli ma taką fantazję, to może rozpocząć konsumpcję w jednej sali, a zakończyć w drugiej – pełen luz.

WESELA I IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE

Przy całej tej nowatorskiej przemianie, jakiej od 8 marca jesteśmy świadkami, restauracja „Katrina” nie przestaje pełnić dotychczasowych funkcji. Jak dotąd chętnie otwiera swe podwoje na organizację WESEL i innych IMPREZ OKOLICZNOŚCIOWYCH. Obecna aranżacja sali z ruchomymi przegrodami, pomagającymi spożywającym posiłek klientom zachować odrobinę prywatności, może



w każdej chwili zostać usunięta, tworząc wspólną dla wszystkich biesiadników salę na około 80 miejsc. Przegrody umożliwiają też swobodne kształtowanie przestrzeni sali, która może być przystosowana do odbywających się jednocześnie dwóch lub trzech mniejszych przyjęć, np. przyjęć komunijnych lub imienninowych, pozwalając przy tym na zachowanie rodzinnego klimatu.

Można też tutaj robić przyjęcia z tzw. *life cooking*, czyli z gotowaniem na żywo. W trakcie przyjęcia klient prosi o ugotowanie wybranych przez siebie potraw. To oczywiście dotyczy przyjęć bardziej kameralnych, jak impreza okolicznościowa, spotkanie w gronie przyjaciół. A całe to gotowanie na życzenie klienta umożliwiają znajdujący się w bierstube bar, będący jednocześnie otwartą kuchnią. Czyli takie...

POŁĄCZENIE BARU Z KUCHNIĄ

Na wyposażeniu tego miejsca jest piec do pieczenia mięsa, grill i lada oferująca duży wybór gorących potraw oraz potraw



zyczeń, bo uczestniczący w spotkaniu panowie odśpiewali jeszcze tradycyjne „sto lat”, zaś panowie Waldemar i Kazimierz przekonywali niedowiarów, że „najwięcej witaminy mają polskie dziewczyny”.

Nie mogło obyć się bez „czułych słówek” kierowanych ku seniorom przez przewodniczącą Dzielnicy nr 1, M. Matyszkiewiczą, który tradycyjnie już swe życzenia, jak i te nadesłane przez europosła A. Gryzbę, osłodził czekoladami. A potem... no cóż, pozostały słodkie i skoczne piosenki, którymi, nierzadko naręczonymi kwiatów obсыпаł panie zespół „Duże Serca”, kierowany przez p. Agnieszkę. A



Być kobietą, być kobietą...

Tegoroczne święto kobiet w Mikstacie obchodzono bardzo hucznie. Najpierw Rada Miejska wraz z ośrodkiem kultury zorganizowała dla wszystkich chętnych spotkanie przy świecach w sali

MGOK. Po złożeniu życzeń przez organizatorów nastąpiła bardzo bogata, bo niemal dwugodzinna, część artystyczna, na którą składały się występy dzieci i młodzieży skupionej wokół ośrodka kultury, a



SZAMPAŃSKI DZIEŃ KOBIEC W BIERZOWIE

Jak co roku, tak i w tym, panie z Koła Gospożyn Wiejskich w Bierzowie zorganizowały spotkanie z okazji Dnia Kobiet – odbyło się ono 6 marca o godz. 14.00. Przewodnicząca KGW - M. Wawrzyńska, już na wstępie złożyła wszystkim paniom życzenia, a następnie przedstawiła sprawozdanie z działalności za ubiegły rok oraz plan prac, spotkań i imprez na rok bieżący.

Na spotkaniu obecni byli zaproszeni goście: E. Skrobańska – sołtys wsi, E. Morta – wójt gm. Kobyla Góra, Z. Lewek (z małżonką) – przewodniczący Rady Gminy. Nikt nie przybył z pustymi rękami – każdy z gości przywiózł ze sobą szampańskie wino, nie zabrakło też życzeń. Panie z KGW w zamian każdemu z przybyłych odpisywały „Sto lat”.

Najważniejszą atrakcją uroczystości był wspólny występ p. Karola oraz p. Basi, która grała na organach. Dzięki otrzymanym tekstom, panie mogły towarzyszyć p. Karolowi w śpiewaniu piosenek biesiadnych i nie tylko. Atmosfera spotkania była wspaniała, tak samo jak wysmienity był poczęstunek przygotowany przez panie.

także ze szkół w Mikstacie i Kaliszkowcach Otobockich. Po tej wspaniałej uczcie duchowej znalazło się też coś dla ciała, czyli obiad, szampan, no i oczywiście duży tort, który został wniesiony przy przegazonych światłach na salę.
 Ze względu na deficyt picia męskiej

do Twardogóry. Dzień Kobiet to wspaniała okazja, by się spotkać, porozmawiać, pośpiewać wspólnie, po prostu spędzić czas wesoło i w doborowym towarzystwie.
 (a)

Gotuj z „Czasem”

Dziś „męski” przepis, proponuje go nasz czytelnik, pan Witold.
 Czekamy na kolejne sprawdzone przepisy. Przypominamy, że „Czas” funduje składniki. Zgłoszenia w redakcji lub telefonicznie – 62 74014 90. Zapraszamy!



Kebab (szaszliki) z kurczaka

- Składniki (porcja dla 2 - 3 osób)
- Cztery filety z kurczaka
- Dwie cebule
- Dwa ząbki czosnku
- Sos sojowy – pół szklanki
- Sok z połowy cytryny
- Mielona kolendra – dwie łyżki stołowe
- Kilka listków świeżej bazylii
- Sól, pieprz.
- 2/3 kostki masła

Można dodać inne składniki, np. sos ostrygowy, sos rybny, japoński sos sukiyaki lub hoisin.
 Mięso umyć, usunąć tłuszcz i błony, pokroić na małe kawałki.
 Cebulę, czosnek i liście bazylii drobno posiekać.
 Masło roztopić na patelni.
 W misce wymieszać sos sojowy, kolendrę, posiekane: cebulę, czosnek, bazylię, sok z cytryny, sól i pieprz do smaku. Wlać roztopione masło, wymieszać. Do tak przygotowanej marynaty włożyć kawałki mięsa i dobrze wymie-

tańców tego wieczoru nie odnotowano, w przeciwieństwie do Dnia Kobiet, zorganizowanego przez Koło Emerytów i Rencistów w Mikstacie dwa dni później. I tu organizatorzy postawili na część artystyczną przygotowaną przez MGOK. Jednakże emeryci mają tę przewagę, iż dysponują czasem, dlatego poczęstunek

(jak zwykle pyszny) przygotowali sobie we własnym zakresie.
 Ponadto duża frekwencja panów i fakt, że święto pań w tym roku wypadło w ostatki, sprawiły, iż karnawał seniorów zakończył się w tanecznym rytmie.
 W. Ś.

Zabawa na sto dwa w Biskupicach Zabarycznych

Może nie był to bal na sto par, ale na pewno na sto osób, bo przynajmniej tyle bawilo się 26 lutego w Biskupicach Zabarycznych. Jakby nie liczyć, zabawa była na sto dwa, a to głównie dzięki paniom, które tak licznie – od kilkuletnich dziewczynek aż po dostojne babcie - stały się w miejscowej sali, by na wesoło wspólnie świętować zbliżając się Dzień Kobiet. Panowie jakby przelecieli się babskiej imprezy, bo tylko kilku zdecydowało się potańcować z kobietami. Wśród tych rodynek był też burmistrz Mikstatu – Jacek Ibron. Za to przyszykująco do tańca zespół „Swojacy” składał się w większości z panów. A grali tak skocznie, że nogi same nosiły, a podłoga trzeszczała. Mówi się – kto wie czy nie bez racji – że wymianę podłogi planuje się głównie z tego powodu.

Warto zaznaczyć, że zorganizowaniem i przygotowaniem całej zabawy zajęła się prężnie działająca w Biskupicach Rada Sołecka, na czele z panią sołtys Wandą Otiwską. Jak mówią we wsi, pani Wanda jest prawdziwą gospodynią i nie tylko sołtysuje, ale i dba na co dzień o miejscową salę, która urządzeniem i wyposażeniem nie odbiega od miejskich lokali.
 Mieszkańcom Biskupic wypada tylko pogratulować tak pracowitych i roztańczonych kobiet.
 K.J.



LIMUZyna DO WYNAJĘCIA

 Piszczowice 2a tel. 604 253 811
 tel./fax 71 782 89 39
 www.limuzyny-pc.pl

ODZIEŻ DAMSKA
 Nowo otwarty sklep „DAMA” z elegancką odzieżą damską
 ZAPRASZAM
 pon. - pt. 9.00 – 17.00
 sob. 9.00 – 13.00
 Ostreszów, plac Stawek