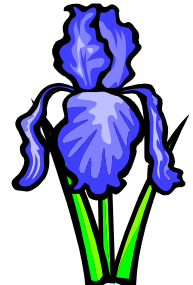


(nie) na żarty

gazetka studentów Szkoły Języka i Kultury Polskiej UŚ
numer 11, kwiecień 2008

Przypominamy pytania do naszych kolegów:

1. Jak masz na imię?
2. Skąd jesteś?
3. Co ci się podoba (albo nie) w Katowicach?
4. Dlaczego uczysz się języka polskiego?
5. Co studiujesz?
6. Jakie 3 rzeczy kojarzą ci się z Polską?
7. Co warto zobaczyć w twoim mieście/ kraju?
8. Czego życzysz innym studentom?



1. Petya
2. Bułgaria, Sofia.
3. Nie podobają mi się autobusy, ale podobają mi się ludzie.
4. Bo jest interesującym językiem.
5. Filologia polska.
6. Bigos, Kraków, wódka.
7. Klasztor Ryłski, Morze Czarne, architektura w starych miastach.
8. Życzę wszystkim miłego pobytu w Polsce.



1. Malte
2. Niemcy, Dortmund.
3. Ludzie i jedzenie w Jazzklubie Hipnoza.
4. Żebym mógł mówić i rozumieć wszystko.
5. Dziennikarstwo, politologia.
6. Gościnność, pierogi, katolicyzm.
7. W mieście: Stadion Westfalii w Dortmundzie; w kraju: Berlin, Hamburg, Trier.
8. Żeby każdy dobrze się czuł w Polsce!



1. Agnese
2. Łotwa, Ryga.
3. Nie podoba mi się, że akademiki są tak daleko od centrum, ale podobają mi się Polacy i Polki.
4. Bo chce związać swoją przyszłość z językiem polskim.
5. W Polsce – filologię polską, na Łotwie – stosunki międzynarodowe Łotwa-Polska.
6. Gościnni ludzie, dużo piwa i Warszawa.
7. Na pewno – stare miasto w Rydze, Morze Bałtyckie w Liepaji, opera w Rydze.
8. Żeby pobyt w Katowicach był najlepiej spędzonym czasem w ciągu studiów.



1. Urszula
2. Czechy, Ostrawa.
3. W Katowicach polubiłam ludzi, ale miasto mi się nie podoba.
4. Ponieważ mieszkam blisko granicy z Polską, fajnie znać więcej języków.
5. Biologia
6. Tradycje, zabytki, gościnność ludzi.
7. Pragę oraz inne piękne miasta, góry, przyrodę.
8. Powodzenia w nauce oraz wielu miłych chwil spędzonych w Polsce.



przygotowała: Agnieszka z Łotwy



PRZEPISY NA WASZE ULUBIONE DANIA

Warzywa z patelni

Składniki:

ryż, cebula, 4 brokuły, 1 papryka, 250 g grzybów

Trzeba ugotować ryż, doprawić do smaku solą. Cebulę, brokuły i paprykę umyć pod bieżącą wodą i pokroić w drobną kostkę. Warzywa smażyć. Grzyby pokroić i włożyć na patelnię. Smażyć warzywa z grzybami. Potem ugotowany ryż dodać do warzyw i smażyć. Potem doprawić do smaku solą i curry.

Agate z Łotwy



Tiramisu

Składniki:

biszkopty, mocna kawa, rum albo inny likier, ser Mascarpone, śmietana, cukier puder, kakao lub starta czekolada

Biszkopty należy zanurzyć w kawie zmieszanej z rumem. Następnie poukładać na dnie formy. Później ubić na sztywno śmietanę razem z cukrem pudrem i delikatnie wmieszać ser Mascarpone. Do formy stopniowo układać warstwę biszkoptów i kremu. Na wierzchu ma być krem. Później posypać kakao albo czekoladą. Wstawić do lodówki i podawać dobrze wychłodzone.

Urszula z Czech

Składniki:

mąka (1/4 kilograma), 4 jajka, 120 ml wody, sól, olej, 4 cebule, 200 g szynki, 250 g sera

Trzeba wymieszać mąkę, jajka, wodę, sól i olej. Muszę czekać pół godziny i potem gotować wodę w garnku. Nożem trzeba pokroić tę masę w małe kawałki i wrzucić do garnka. Kiedy „spätzle” są nad wodą, wybrać je. Kilka minut później trzeba smażyć cebulę i szynkę na patelni. Musisz posypać „spätzle” cebulą i szynką, a potem dodać trochę sera – smacznego!

Malte z Niemiec

Surówka z makaronem i serem Niva (pleśniowy)

Składniki:

200 g kolorowego makaronu, 1 ogórek, 3 pomidory, 1 cebula, 3 kolorowe papryki, 250 g sera Niva, olej, ocet, pieprz, sól, cukier i woda.

Najpierw ugotować makaron. Dalej ogórek, pomidory, cebulę, ser i paprykę pokroić w kostkę do dużej miski. Z octu, oleju, pieprzu, soli i cukru przygotować sos. Wsypać makaron do surówki, polać sosem i wymieszać.

Denisa z Czech

KRZYŻÓWKA

CO TO
JEST?

The crossword puzzle grid consists of 13 numbered clues:

- 1. (Across, 4 letters)
- 2. (Across, 10 letters)
- 3. (Across, 10 letters)
- 4. (Across, 10 letters)
- 5. (Across, 8 letters)
- 6. (Across, 10 letters)
- 7. (Across, 10 letters)
- 8. (Across, 10 letters)
- 9. (Across, 10 letters)
- 10. (Across, 10 letters)
- 11. (Across, 10 letters)
- 12. (Across, 10 letters)
- 13. (Across, 10 letters)

The illustrations and their corresponding numbers are:

- 1. A glass of beer with foam.
- 2. A large, round loaf of bread.
- 3. A multi-layered cake with fruit on top.
- 4. A slice of cake and a dollop of cream.
- 5. A glass of water.
- 6. A bowl of salad with a fork and spoon.
- 7. A spoon.
- 8. A roasted chicken in a bowl.
- 9. A slice of bread.
- 10. A glass of juice with a slice of orange.
- 11. A long knife.
- 12. A fork.
- 13. A plate of food, possibly a salad or sandwich.

Specjały śląskie

Zazwyczaj każdy gość zagraniczny odwiedzający Śląsk pyta, co jest warte zobaczenia w okolicy albo jakie potrawy należy skosztować. Będąc w Katowicach 2 lata, wciąż mam kłopot, by polecić coś wartego zwiedzenia niedaleko centrum, ale o wiele więcej mogę zaproponować, jeśli chodzi o kuchnię śląską. Jest ona bardzo specyficzna – tłusta, ale wyjątkowo smaczna. Śląskie potrawy mają swoje śląskie nazwy, które wymagają znajomości dialektu śląskiego. Zacznijmy od tradycyjnych zup. Wodzionka jest typową zupą w stylu 'fast food'. Jej składnikami są: woda doprawiona solą, pieprzem, dużą ilością czosnku i kawałkami chleba. Kolejną zupą jest żurek, który przygotowuje się, używając zakwasu z mąki żurkowej i dodatkowo dodaje się kiełbasę, jajka, a czasem i grzyby. Pamiętam, że jak pierwszy raz zobaczyłam, jak mój mąż zakwasił mąkę do żurku, przysięgałam, że tej zupy nigdy nie spróbuje, ale jak jednak spróbowałam, to żurek został moją ulubioną zupą.

Jako drugie danie, najczęściej serwuje się rolady śląskie wraz z kluskami (gumiklejzy) i czerwoną (modrą) kapustą. W każdej klusce śląskiej jest wgłębienie, żeby sos nie uciekał. Do żeberek, żymloka czy krupnioka podaje się pańczkraut (inne nazwy to: ciaperkapusta, ciaperkraut, ciaprówa, klaplastra, ciamciówa) czyli smażoną kiszoną kapustę wraz z kartoflami. Żymlok czy krupniok składa się z bułki lub kaszy zmieszanej z krwią wieprzową i kształtem przypomina kiełbasę. Bardzo mi smakowały, dopóki nie dowiedziałam się, co to dokładnie jest. Ze słodkich dań najbardziej smakują mi makówki. Jest to mielony mak, gotowany z mlekiem oraz bakaliami, a następnie układany w warstwy przekładane bułką. To typowa wigilijna potrawa, ale w domu robimy ją częściej.

Ivana z Bułgarii

Przepis na Erasmusową Wielkanoc

Czas przygotowania: pół dnia

Przepis dla: 8 osób

Porcja: tysiąc kcal

Uwaga! Osoby muszą być studentami z Erasmusa.

Składniki:

- 40 jajek
- woda
- 3 łyżki soli
- 4 łyżki octu
- farby do jajek
- cebula
- trochę wosku
- stare pończochy
- słodycze i ciasta oraz inne potrawy



Ugotujcie jajka na twardo. Część jajek możecie obłożyć łuskami z cebuli, włożyć do pończoch i tak ugotować. Każdy kolor farby przygotujcie w oddzielnym słoiku i dodajcie wodę i łyżkę octu. Gorące jajka włożcie do słoików. Przed tym możecie napisać lub namalować coś na jajku woskiem. Już gotowe zimne jajka nasmarujcie olejem.

Następnego dnia studenci z Erasmusa się zbierają, biją się jajkami i składają sobie życzenia. Dodaje się też dużo słodyczy i ciast: jak makowiec, babka i placek drożdżowy, też potrawy charakterystyczne dla kraju każdego studenta z Erasmusa.

Rada: Żeby wszystko było wspaniałe, nie zapamiętajcie o wesołym nastroju i dużej porcji śmiechu. Smacznego jajka!

Petya z Bułgarii