

Newsletter

KONSULAT GENERALNY RP W HONGKONGU

luty 2022



Konsulat Generalny
Rzeczypospolitej Polskiej
w Hongkongu





Sanok - Brama Bieszczad

Sanok to malownicze miasteczko położone w południowo-wschodniej Polsce. Uważane jest za bramę do Bieszczad. Tutaj na każdym kroku widać historię, różnorodność kulturową, religijną, ale też tolerancję.



Z czego najbardziej znany jest Sanok?

Oczywiście ze słynnych autobusów Autosan! Kultowe autobusy, którymi podróżowała cała Polska w latach 70., 80. lub 90., pochodzą właśnie z Sanoka. Historia przedsiębiorstwa sięga jeszcze połowy XIX wieku i początkowo zajmowało się ono produkcją kotłów i narzędzi miedzianych. Z czasem zaczęto tutaj produkować wagony kolejowe i tramwajowe, aż w końcu w XX wieku wyjechały stąd kultowe autobusy. W fabryce Autosan pracował i był autorem znaku fabrycznego Autosan sam Zdzisław Beksiński. Produkowano tutaj także słynne samochody Nysa-San.

Spragnionych historii zaprasza [Muzeum Historyczne w Sanoku](#) z wyjątkową wystawą sztuki sakralnej i wspaniałych ikon cerkiewnych. Muzeum znajduje się w budynku renesansowego zamku królewskiego. Rozkwit i przebudowa zamku datowana jest na XVI wiek, kiedy to za poleceniem królowej Bony, został on przebudowany na styl renesansowy.



Foto: www.muzeum.sanok.pl

Nie bez powodu zatem w herbie Sanoka do dzisiaj można zobaczyć rodowy kartusz herbowy Sforzów. Ze wzgórzem zamkowym i Królową Boną związana jest też legenda. Wedle niej na Wzgórzu Zamkowym było kiedyś źródło. Woda ze źródła posiadała szczególną moc, która wygładzała i upiększała lica mieszkających tutaj dam dworu.

Foto: www.flickr.com

To, co najlepsze we wnętrzach zamku w Sanoku to zdecydowanie niesamowita kolekcja dzieł Zdzisława Beksińskiego - fotografa, grafika, malarza. Urodzony w 1929 roku w Sanoku, zmarł 21 lutego 2005 roku w Warszawie. Absolwent architektury na Politechnice Krakowskiej (1952). Zgodnie z zapisem testamentu Beksińskiego, Muzeum Historyczne w Sanoku stało się jedynym spadkobiercą jego dzieł, przejmując kilka tysięcy jego prac, obrazów, rzeźb, fotografii. To niezwykle dorobek, doskonale wpisujący się w pełen niepokoju nastrój współczesności, obok którego nie da się przejść obojętnie.

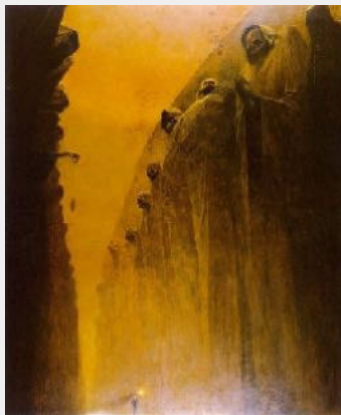


Foto: www.flickr.com



Foto: www.polska.travel/pl

Skansen w Sanoku to niezwykle miejsce, którego nie można pominąć będąc w tym mieście. Jest to pierwsze i największe pod względem liczby zgromadzonych obiektów muzeum etnograficzne w Polsce. Muzeum prezentuje kulturę ludową pogranicza. Można tutaj odbyć niesamowitą podróż przez świat Łemków, Bojków, poznać bliżej Pogórzan Zachodnich i Wschodnich, Dolinian. Została tutaj zgromadzona niesamowita kolekcja lokalnych perełek – cerkwi i kościołów, domów mieszkalnych, zagrod, wiatraków. Można podziwiać także piękny dwór z całym wyposażeniem, a także bliżej przyjrzeć się przemysłowi naftowemu, który narodził się właśnie w województwie podkarpackim w XIX wieku.

<http://skansen.mblsanok.pl>

BIESZCZADY

Niezwykłą atmosferę Bieszczad tworzy krajobraz oraz tajemniczość jaką są one owiane. Niezbyt wysokie grzbiety wieńczą trawiaste połoniny. Widok z nich zapiera dech w piersi, a poprzez rozległość panoramy daje wrażenie swobody, wolności i przestrzeni. Przez szereg powojennych lat, pozostając w strefie zamkniętej – po wysiedleniu stąd miejscowej ludności bojkowskiej i łemkowskiej – Bieszczady stały się górami bezludnymi i dzikimi. W latach 60. XX wieku napłynęła tu pierwsza duża fala nowych mieszkańców – w dużej mierze outsiderów skłóconych z systemem. Zrodziła się nowa legenda Bieszczad jako oazy ludzi wolnych, stworzonej w zapomnianym kącie socjalistycznego kraju. Dziś, po budowie zapory na Solinie, te dzikie góry są coraz częściej odwiedzane przez turystów. Wciąż jednak miejsca starcza dla wszystkich, a w porównaniu na przykład z Tatrami – jest tu po prostu pusto i spokojnie...

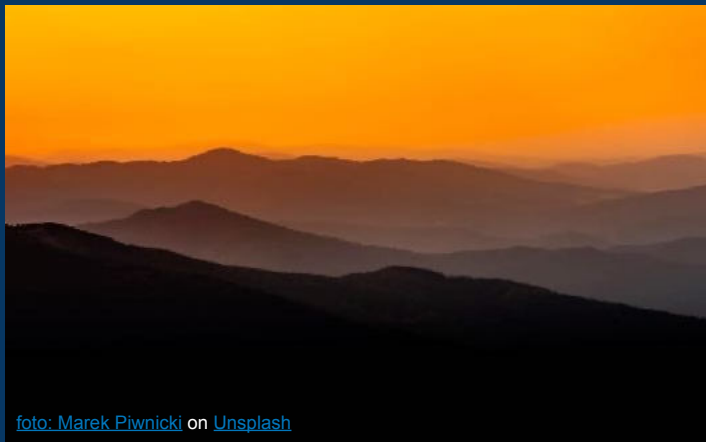


foto: [Marek Piwnicki](#) on [Unsplash](#)



Foto: [Sacre Bleu](#) on [Unsplash](#)



Foto: [Lukasz Szmigiel](#) on [Unsplash](#)

Połoniny są osobliwością bieszczadzkiego krajobrazu. Na wysokości 1200 metrów, tam, gdzie kończy się las, zaczynają się – jako kolejne piętro roślinności – rozległe łąki porośnięte bujnymi trawami. To właśnie połoniny. Najbardziej popularne bieszczadzkie szlaki wiodą przez połoniny Wetlińską i Caryńską. Są dostępne zarówno pieszo jak i konno. Z grzbietów połonin rozpościerają się wspaniałe widoki. To na połoninie Wetlińskiej znajduje się najsłynniejsze Bieszczadzkie schronisko: [„Chatka Puchatka”](#). Powstała kilka lat po wojnie, na początku lat 50-tych XX w. Wybudowana przez wojsko, służyła jako punkt obserwacyjny. W 1956 roku budynek został przejęty przez PTTK i zaczął pełnić funkcję całorocznego schroniska. Nazwa schroniska wzięła się od wypowiedzi słynnego polskiego żeglarza Leonida Teligi: „czuję się na swojej łajbie zagubionej na bezmiarze oceanu, jak ta samotna Chatka Puchatka na Połoninie Wetlińskiej”.



Bar Siekierzada

Bar Siekierzada w Cisnej, zwany też biesowską knajpą, nawiązuje do kultowej powieści Edwarda Stachury pod tym samym tytułem. Ma swój specyficzny klimat i wystrój łączący cechy twardych bieszczadzkich drwali jak i wrażliwych artystów, dla których **Bieszczady** stały się inspiracją. W Siekierzadzie na ścianach wiszą siekiery i diabelskie łby, ale także dzieła lokalnych artystów oraz fotografie charyzmatycznych bywalców. Słynne jest tutejsze wino oraz piwo lane prosto z "pipy". W sezonie pojawiają się tutaj tłumy turystów, by zrobić sobie zdjęcie w niezwykłym wnętrzu Siekierzady.

<http://www.siekierzada.pl>



Kolejka wąskotorowa - Bieszczadzka Ciuchcia

Historia **Bieszczadzkiej Kolejki Leśnej** sięga końca XIX w. Niegdyś służyła do wywozu drewna z lasu, dziś jest wielką atrakcją turystyczną zwłaszcza tabory ciągnięte przez lokomotywę parową. Z otwartych wagoników otwiera się zupełnie nowa perspektywa gór – inna niż z szosy czy pieszego szlaku.

Niczym znane z westernów pociągi na Dzikim Zachodzie, wąskotorowa kolejka leśna przemierza bieszczadzkie doliny pokazując oczom turysty karpacką puszcę. Kręte szlaki kolejki nierzadko znaczone są tropami największych mieszkańców leśnych: niedźwiedzi, wilków i rysi, dzikich koni...



Tarnica

Tarnica to najwyższy szczyt, a zarazem najbardziej atrakcyjny punkt widokowy w polskich Bieszczadach. Widać stąd panoramę nie tylko po polskiej, lecz także po ukraińskiej stronie. Wśród rumowisk skalnych znajdują się resztki okopów. Na szczycie krzyż upamiętniający Jana Pawła II.



CERKWIE

Pomiędzy Krynicą a doliną Sanu w Bieszczadach rozciąga się kraina drewnianych cerkwi. Od wieków stanowią one nieodłączny element krajobrazu Łemkowszczyzny. Każda z nich jest wyjątkowym dziełem architektury i niepowtarzalnym świadectwem wiary okolicznych mieszkańców. Wnętrza świątyń kryją w sobie galerie sztuki cerkiewnej, przesycone niezwykle atmosferą. Do dziś na terenie Bieszczad zachowało się we względnie dobrym stanie ok. 50 obiektów, część z nich pozostaje w kulsie greckokatolickim lub prawosławnym, inne pełnią funkcję kościołów rzymskokatolickich.



foto:www.bieszczady.wyjade.pl



Charakterystyczny dla cerkwi łemkowskich jest wyraźny trójpodział na babiniec, nawę główną oraz prezbiterium, a bryła, której podstawowym budulcem było drewno, często charakteryzuje się konstrukcją zrębową. Cerkwie często są pokryte gontem zarówno na dachu, jak i ścianach zewnętrznych/elewacji. Dach oraz wieżę wieńczą kopuły – makowice, banie z latarniami, bądź ich imitacją z umiejscowionymi na czubkach krzyżami. Górny poziom wieży posiada często izbicę, czyli dobudowany poziom, w którym może znajdować się dzwon. Wyróżnikami najstarszych świątyń jest lokalizacja okna wyłącznie od strony południowej, w rezultacie czego były one chronione przed wiatrem i śniegiem. Umieszczenie okien wiązało się także z mitami, wedle których zło przychodzić miało z północy. Wewnątrz zawsze największą ozdobą świątyni jest piękny i bogaty ikonostas. Kolejną, jeszcze bardziej mistyczną cechą jest zbudowany wokół świątyni mur oraz częste nasadzenia drzew. Ich zadaniem było wyraźne odznaczenie obszaru świętego, czyli sfery sacrum od sfery ludzkiej, codziennej – profanum.

foto:www.podroze.onet.pl

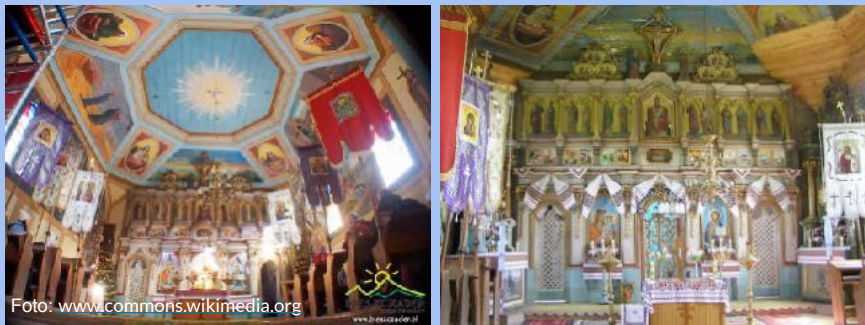


Foto: www.commonswikimedia.org

Do najcenniejszych **cerkwi**, które po prostu trzeba zobaczyć, przyjeżdżając w **Bieszczady**, należą świątynie w Równi k. Ustrzyk Dolnych, Smolniku n. Sanem, Turzańsku, Komańczy, Hoszowie, Łopience, Czerteżu k. Sanoka, Bystrem i Michniowcu.

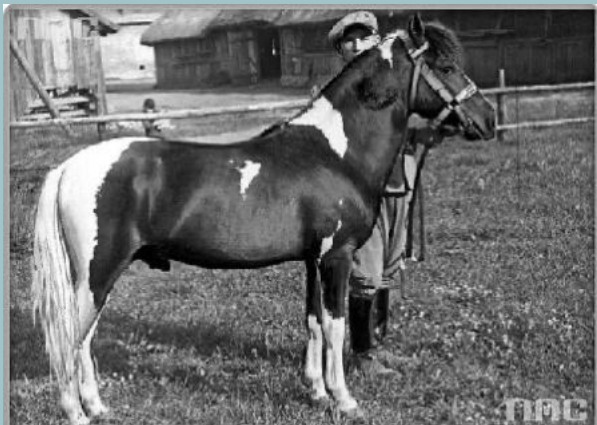
Włączona do [podkarpackiego Szlaku Architektury Drewnianej](#) a w 2013 r. wpisana na [Listę Światowego Dziedzictwa UNESCO](#) w Turzańsku, na wzniesieniu, otoczona drzewami i kamiennym murem znajduje się Cerkiew św. Michała Archanioła wybudowana w latach 1801 - 1803. Wzniesiona przez Łemków reprezentuje styl osławicki (wschodniołemkowski). Cała konstrukcja ma jeden wspólny dach, na którym widnieje pięć baniastych hełmów. Prezbiterium skierowane jest w kierunku wschodnim. Budowle tego typu występują jedynie w kilku wsiach w dolinach rzek Osławy i Osławicy. Wokół cerkwi znajdują się stare nagrobki z inskrypcjami zapisanymi cyrylicą czyli alfabetem którym posługiwano się dawniej na pograniczu łemkowski - bojkowskim. Obok cerkwi znajduje się również drewniana dzwonnica wybudowana w 1817 roku. W środku zachwycają imponujące polichromie z przełomu XIX i XX wieku przedstawiające początki chrystianizacji Rusi oraz ikonostas z 1895 roku.



Foto: www.travel.sygic.com

[wnętrze cerkwi w Turzańsku 360](#)

HUCUŁ - DZIKI KOŃ W BIESZCZADACH



Niegdyś na Podkarpaciu żyły trzy gatunki wielkich ssaków: żubry, tury i dzikie konie. Działalność człowieka sprawiła, że tur jako gatunek wymarł kilkadziesiąt lat temu, dzikie konie udomowiono lub wytępiono a ostatniego żubra z Karpat początkiem XIX wieku odłowiono i zamknięto w cesarskim zwierzyńcu.



Dzięki wysiłkom bieszczadzskich leśników populację żubra udało się odtworzyć. W ostatnich latach podjęto działania przywrócenia tym górą dzikich koni. Huculi mają wypełnić niszę ekologiczną, podobnie jak ma to miejsce obecnie w wielu miejscach w Hongkongu w odniesieniu do bydła rogatego. Konie huculskie to jedna z najstarszych opisanych w Polsce ras koni. Te niewielkie koniki górskie są nazwę wywodzą od górali ruskich – Huculów, ludności o specyficznej kulturze, dla których odgrywały bardzo ważną rolę w życiu codziennym.



Najistotniejszymi cechami rasowymi koni huculskich są: niski wzrost, łagodny charakter, żywy temperament, doskonałe zdrowie, wytrwałość w pracy i wszechstronna użyteczność. Polska posiada największą hodowlę koni huculskich w Europie. Huculi sprawdzają się jako wierzchowce zarówno dla początkujących, jak i doświadczonych jeźdźców, są niezastąpione w rajdach i wycieczkach górskich. Wyjątkowo dobrze sprawdzają się w hipoterapii.

Czosnek niedźwiedzi - skarb z Bieszczad, doceniany w Hongkongu



Czosnek niedźwiedzi jest jedną z najciekawszych roślin, które na wiosnę można zobaczyć w Bieszczadach. Jest objęty częściową ochroną gatunkową i jego zbieranie w Bieszczadzkim Parku Narodowym i przyległych rezerwach jest zabronione

Czosnek niedźwiedzi ma podobne właściwości lecznicze jak zwykły czosnek pospolity. Działa bakteriobójczo. Dzięki temu, że obniża ciśnienie krwi działa również korzystnie na serce.

Czosnek niedźwiedzi jest rośliną spotykaną nie tylko na terenie Polski. Rośnie dziko w Europie oraz w Turcji i na Kaukazie.

Roślina osiąga wysokość 20-50 cm. Ciemnozielone kępy czosnku rosną zwykle nad potokami. Jest bardzo podobny do konwalii, należy zatem uważać, by nie pomylić go właśnie z tą rośliną, ponieważ konwalia jest silnie trująca. Czosnku niedźwiedziego możemy używać tak jak innych gatunków czosnku. Najsmaczniejsze są świeżo zebrane młode, delikatne liście, które zaczynają pojawiać się z początkiem marca.



Czosnek niedźwiedzi jako przyprawę w kuchni można używać do wszystkich rodzajów potraw. Jego liście można zamrozić, ususzyć, zamarynować lub ukusić. Jego liśćmi możemy zastąpić szczypiorek lub cebulę. Jest doskonałym dodatkiem do kanapek i sałatek.

Oprócz liści wykorzystujemy kwiaty, pąki kwiatowe i cebulki, które są podobne do czosnku zwyczajnego. Cebulki doskonale nadają się jako przyprawa do zup, dań mięsnych, wszelkich rodzajów farszów, mięsnych i warzywnych, czy też do sosów. Doskonale smakuje również jako dodatek do masła lub twarożków. Jego smakowe właściwości znakomicie podkreślają smak pierogów czy zup.

Jako przyprawa, suszony czosnek niedźwiedzi, ze względu na walory smakowe i wyraźny aromat, cieszy się dużym uznaniem w wielu krajach m.in. w Hongkongu.

„O Wandzie, co zejść nie chciała”



4 lutego 1943 r. urodziła się Wanda Rutkiewicz – jedna z najsłynniejszych alpinistek i himalaistek świata, pierwsza Polka i Europejka, która zdobyła najwyższy szczyt Ziemi – Mount Everest, pierwsza kobieta, która stanęła na K2. Wanda Rutkiewicz została ustanowiona przez Sejm patronką roku 2022 (obok Marii Konopnickiej i Marii Grzegorzewskiej), w którym upływa 30. rocznica jej tragicznej śmierci. Zaginęła na stokach Kanczendzongi 12 maja 1992 roku na wysokości około 8200 metrów. Miała wówczas 49 lat. Jej ciała nigdy nie odnaleziono.



Wanda Rutkiewicz in the Pyrenees, 1969, Photo Collection of the Museum of Sport and Tourism, www.culture.pl

Polacy w HK

Magdalena Klim



W podróży odkąd tylko pamięta, obywatelka świata, obecnie właścicielka firmy eventowej w Hongkongu oraz artystka. Do Hongkongu przyleciała po raz pierwszy w 2008 roku, drugi raz odwiedzić rodzinę w roku 2010, a od 2013 roku mieszka i pracuje tu na stałe. Magdalena śmiejąc się mówi, że to przeznaczenie: “Do trzech razy sztuka ;)”.



Swoją przygodę z Hongkongiem zaczęła od pracy dla międzynarodowej firmy eventowej z główną siedzibą w Londynie. Firma ta specjalizowała się w strategicznym i profesjonalnym zbieraniu funduszy na cele charytatywne wspierając organizacje lokalne i międzynarodowe. Po trudnych trzech latach w Hongkongu niestety biznes eventowy nie przetrwał, a Magdalena postanowiła otworzyć swoją własną firmę eventową prosperującą do dnia dzisiejszego. Dzięki wieloletniemu doświadczeniu w zbieraniu funduszy poprzez pozyskiwanie dzieł sztuki i sprzedawaniu ich na międzynarodowych aukcjach charytatywnych Magdalena odnalazła w sobie powołanie...

Jej oddanie i nieustanna chęć pomagania innym w połączeniu z wymarzonymi podróżami oraz miłością do sztuki i natury pozwoliły jej odnaleźć w sobie artystkę. Jej pasją stało się odzwierciedlanie piękna natury, eksplozji kolorów i energii żywiołów poprzez hipnotyzujący widok natury obserwowany z lotu ptaka. W obrazach Magdaleny odnajdziemy fuzję tradycyjnych i nowoczesnych technik, co nadaje jej pracom ponadczasowy wymiar. W celu uzyskania naturalnych, wręcz “żywych” kolorów Magdalena sięgnęła po specyficzny materiał jakim jest żywica. Ten krystaliczny płyn w połączeniu z innymi technikami w wyjątkowy sposób oddaje żywiołowość, energię i mistycyzm świata natury. Połączenie zamiłowania do sztuki abstrakcyjnej, architektury wnętrz i natury pozwoliło Magdalenie zdobyć międzynarodowe zainteresowanie jej dziełami. Obcując z obrazami Magdaleny przenosimy się nad ocean, plażę, w góry czy do lasu. Takie właśnie jest zamierzenie artystki, aby jej dzieła stały się nostalgicznym portalem do innego wymiaru, tym samym wzbogacając i upiększając wnętrza nowoczesnych mieszkań czy biur.

IG: [@magdalnaklim.art](https://www.instagram.com/magdalnaklim.art), www.magdalnaklim.com



Foto: www.horecaneb.pl

Pączki

Tym razem nie będzie przepisu na danie regionalne. Będzie przepis na pączki! W tym roku 24 lutego w Polsce obchodzi się Tłusty Czwartek. Tłusty Czwartek to ostatni czwartek przed Wielkim Postem w kalendarzu chrześcijańskim. Znany jest także jako zapusty, mięsopust, karnawał. Tłusty czwartek rozpoczyna ostatni tydzień karnawału. W Polsce wedle tradycji, w tym dniu dozwolone jest objadanie się. Najpopularniejsze potrawy na Tłusty Czwartek to pączki i faworki, zwane również w niektórych regionach chrustem lub chruścikami. Dawniej objadano się pączkami nadziewanymi słoniną, boczkiem i mięsem, które obficie zapijano wódką. Staropolskie przysłowie mówi: Powiedział Bartek, że dziś Tłusty Czwartek, a Bartkowa uwierzyła, dobrych pączków nasmażyła.

Geneza Tłustego Czwartku sięga pogaństwa. Był to dzień, w którym świętowano odejście zimy i nadejście wiosny. Ucztowanie opierało się na jedzeniu tłustych potraw, szczególnie mięs, oraz piciu wina, a zagryzkę stanowiły pączki przygotowywane z ciasta chlebowego i nadziewane słoniną. Rzymianie obchodzili w ten sposób raz w roku tzw. tłusty dzień.

Przepis na pączki (Składniki na ok. 20 sztuk)

Ciasto drożdżowe:

- 500 g mąki pszennej
- 50 g świeżych drożdży lub 14 g drożdży instant
- 100 g masła (lub margaryny)
- 100 g cukru
- 4 żółtka
- 1 jajko
- 250 ml mleka
- 1 łyżka spirytusu (wódki lub rumu)

Dodatkowo:

- dżem lub powidlą
- olej do smażenia (1- 1,5 litra)

Sposób przygotowania

- Przygotować zaczyn. Lekko ciepłe mleko wymieszać z 1 łyżeczką cukru, pokruszonymi drożdżami i ok. 5 łyżkami mąki. Przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na ok. 10- 15 minut.
- Roztopić masło (lub margarynę).
- Żółtka, jajko i resztę cukru ubić na parze w kąpeli wodnej. (Ubijać ok. 10 minut).
- Resztę mąki wsypać do dużej miski. Dodać wyrośnięty zaczyn i masę jajeczną. Zacząć wyrabiać ciasto. Podczas wyrabiania, dodawać roztopione masło. Wyrobić ciasto na gładką, elastyczną masę. Pod koniec dodać spirytus i ponownie wyrobić. (Ciasto jest bardzo klejące. Najlepiej nie dodawać więcej mąki).
- Miskę z ciastem przykryć ściereczką i pozostawić w ciepłym miejscu na ok. 40- 60 minut, aż podwoi swoją objętość.
- Wyrośnięte ciasto przełożyć na posypany grubo mąką blat i rozwałkować na grubość ok. 1 cm. Wykrawać z niego krążki o średnicy 7 cm. (Użyć szklanki).
- Na połowę krążków nałożyć nadzienie i przykryć pozostałymi krążkami. Brzegi dobrze zlepić.
- Pączki układać na posypanym mąką blacie, przykryć ściereczką i pozostawić do wyrośnięcia na ok. 30 minut. Pączki powinny być leciutkie i puszyste.
- Smażyć partiami na rozgrzanym tłuszczu w dużym garnku z obu stron. (Tłuszczu musi być dużo, aby pączki swobodnie w nim pływały. Jeśli pączki będą dobrze napuszone, podczas pieczenia pojawi się charakterystyczna biała obwódka. Temperatura tłuszczu powinna wynosić ok. 175°C). Pączki wkładać wyrośniętą stroną w dół i smażyć ok. 2 minut z jednej strony.
- Pączki układać na ręcznikach papierowych, aby tłuszcz ociekł.
- Pączki posypać cukrem pudrem lub polukrować. Najsmaczniejsze są świeże. (Chcąc zrobić lukier należy 1 szklankę przesianego cukru pudru utrzeć z taką ilością gorącej wody, aby otrzymać lukier o pożądanej gęstości. Jeśli jest za rzadki dodać więcej cukru pudru, a jeśli za gęsty troszkę wody).



Foto: www.magazyn-kuchnia.pl

* Uwaga: Chcąc przygotować masę jajeczną w kąpeli wodnej należy wybrać dwa, nie za małe garnki, gdzie garnek mniejszy po nałożeniu na większy będzie się na nim dobrze utrzymywał. Do większego garnka należy wlać trochę wody (tyle, aby po nałożeniu na niego mniejszego garnka, woda nie dotykała jego dna). W mniejszym garnku umieścić żółtka, jajko i cukier. Garnek z wodą należy zagotować. Gdy woda zacznie się gotować, ustawić moc palnika na najniższą i nałożyć mniejszy garnek. Ubijać jajka z cukrem mikserem ręcznym ok. 10 minut. Masa jajeczna urośnie i będzie bardzo puszysta.

Dziękujemy!

Następny Newsletter
w marcu!



Room 2506, Hopewell Centre 183 Queen's Road East Wanchai Hong Kong
telefon: +852 2840 0779, faks: +852 2596 0062
e-mail: hongkong.kg.info@msz.gov.pl
<https://www.gov.pl/web/chiny/konsulat-generalny-rp-w-hongkongu>