Konsulat Generalny
Rzeczypospolitej Polskiej
w Hongkongu

Newsletter

KONSULAT GENERALNY RP W HONGKONGU

LISTOPAD 2022

photo: www. polska.travel.pl

ZAMOŚĆ - Miasto idealne i Perła RENESANSU

Miasto Zamość zostało założone w 1580 r przez kanclerza i hetmana wielkiego koronnego Jana Zamoyskiego jako nowa siedziba rodowa. Jan Zamoyski zbudował tu ufortyfikowaną warownię, chroniącą szlak kupiecki od Wołynia i Lwowa do Lublina i Warszawy. Położenie miasta ułatwiało jego ekonomiczny rozwój, tworząc warunki dla osiedlania się tu Ormian, Greków, Żydów i Niemców, Szkotów, Holendrów i Włochów, dzięki czemu szybko zyskało charakter wieloetnicznego miasta handlowego. Zamość stał się także ośrodkiem akademickim — w 1595 r. otwarto tu Akademię Zamojską, trzecią uczelnię wyższą w Rzeczypospolitej (po Krakowie i Wilnie).

Całe założenie miejskie, stanowiące praktyczną realizację renesansowej koncepcji idealnego miasta-twierdzy (citta ideale), zostało zaprojektowane przez włoskiego architekta Bernarda Morando. Zamość uważany był za najlepiej zorganizowane miasto w nowożytnej Polsce, nazywane Padwą północy i miastem arkad. Podzielony na część mieszczańską i rezydencję właściciela stanowił przemyślaną i jednolitą całość, z precyzyjnie wytyczonym, szachownicowym układem ulic i placów, współtworzących funkcjonalny system komunikacji. Dwór Zamoyskiego pełnił rolę ośrodka intelektualno-kulturalnego, gromadzącego poetów, pisarzy i artystów. Całość otoczono w latach 1587–1608 pierścieniem nowoczesnych fortyfikacji bastionowych z bramami. Do dziś, pomimo zniszczenia znacznej części dawnych murów obronnych, Zamość stanowi jeden z najlepszych przykładów europejskiej urbanistyki renesansowej.

Zamość przetrwał zarówno oblężenie Chmielnickiego w 1648 r., jak też Szwedów w 1656 r. W XVIII w. był ważnym żydowskim ośrodkiem religijno-intelektualnym, zaś pod koniec XVIII w. stał się centrum przyciągającym wielu zwolenników haskali. Burzliwa historia miasta w kolejnych wiekach spowodowała jednak nieodwracalne zmiany w wyniku których Zamość nie odzyskał już swej dawnej świetlności.

Zamość jest miastem wyjątkowo przyjaznym turystom. Najciekawsze zabytki zlokalizowane są w obrębie murów twierdzy, dzięki czemu wszędzie jest blisko. Miasto posiada bardzo dobrze rozwiniętą bazę noclegową dostosowaną do oczekiwań różnych grup turystów. Oferuje dużą ilość atrakcji: oprócz zabytków Starego Miasta wpisanego na listę Światowego Dziedzictwa UNESCO jest tu również interesujące ZOO, piękny park, nowoczesne kino, najstarsza w Polsce orkiestra symfoniczna, galerie, liczne restauracje i kafejki w staromiejskich piwnicach, a latem również w ogródkach. Oprócz tego, w sezonie letnim, Rynek Wielki przemienia się w salon artystyczny, gdzie odbywają się spektakle teatralne i koncerty. Zamość jest też doskonałą bazą wypadową na Roztocze - piękną zieloną krainę, a tylko 130 km dzieli go od Lwowa, tak bliskiego sercom wszystkich Polaków.

Roztocze- polska Toskania

Roztocze jest krainą geograficzną leżącą w południowo-wschodniej Polsce i zachodniej Ukrainie. Ze względu na to, że jest to najbardziej nasłoneczniony region w Polsce, słynący z dziewiczej przyrody, czystego powietrza, krystalicznej wody i zapierających dech w piersiach widoków od których trudno oderwać wzrok, okrzyknięto go polską Toskanią.
Roztocze ciągnie się od Kraśnika aż po sam Lwów. Podzielone jest na trzy części: na Roztocze Zachodnie leżące w całości w woj. lubelskim z takimi miastami jak: Kraśnik czy Szczebrzeszyn, na Roztocze Środkowe położone w woj. lubelskim i podkarpackim z Biłgorajem, Krasnobrodem, Zwierzyńcem i Zamościem oraz na Roztocze Wschodnie podzielone między Polskę a Ukrainę z miastami Żółkiew oraz Lwów. Roztocze Wschodnie jest najbardziej różnorodne kulturowo.

Roztocze to kraina pagórków, które przecinają doliny lessowych wąwozów i szumiących potoków. Wyjątkowego uroku dodają maleńkie miasteczka i ukryte w Puszczy Solskiej wioski. Roztocze to prawdziwy raj dla rowerzystów, smakoszy regionalnej kuchni, a także łowców niespotykanych zabytków. Jest także największym ośrodkiem hodowli stajennej Konika Polskiego. Tutaj po prostu nie da się nudzić !

Fot. Mariusz Cieszewski / foto: poland.pl

Obuwik pospolity (Cypripedium calceolus) to "roślinny symbol" Roztoczańskiego Parku Narodowego

Obuwik pospolity to rarytas polskiej flory. Jego zobaczenie jest niejednokrotnie celem dalekich wypraw i gorączkowego przeszukiwania lasów i zarośli Roztocza. Nie jest on może najrzadszym z przedstawicieli storczyków w naszym kraju, jednak ze względu na swoje niezwykle efektowne, egzotyczne kwiaty spotkanie z nim budzi prawdziwe botaniczne emocje. Charakterystyczne kwiaty tego storczyka pełnią funkcję "pułapek" na owady, które zwabiane pięknym zapachem wchodzą do środka i je zapylają. Obuwik, wbrew swojej nazwie gatunkowej nie jest wcale pospolity. Jest to roślina niezwykle rzadka, wpisana do Czerwonej Księgi Roślin, gdzie przypisano jej kategorię „zagrożony wyginięciem”. Rośnie najczęściej w świetlistych lasach liściastych – grądach, buczynach i dębinach.

pl.wikipedia.org/

Gratulacje dla Olgi Tokarczuk z okazji przyznania jej tytułu Doktora Honoris Causa Hong Kong Baptist University 香港浸會大學

22 listopada Konsul Generalny został zaproszony do udziału w spotkaniu online z Olgą Tokarczuk – poprowadzonym przez dr. Patricka Hollanda z Hong Kong Baptist University 香港浸會大學. Gratulujemy zarówno Pani Oldze Tokarczuk, jak i HKBU. Olga Tokarczuk – laureatka Literackiej Nagrody Nobla w 2018 roku – była związana zawodowo z HKBU w 2008 roku. Dziś jej książki są dostępne w księgarniach w Hongkongu - zarówno w języku angielskim, jak i chińskim. Książki Olgi Tokarczuk co roku można znaleźć również na stoisku Konsulatu podczas Targów Książki w Hongkongu - HKTDC 香港貿發局.

„Dla mnie literatura polega na opowiadaniu historii. To także opowiadanie ich w grach komputerowych, kinie, teatrze – za każdym razem, gdy opowiadasz historię, tworzysz literaturę w szerszym tego słowa znaczeniu. Może właśnie w tym kierunku zmierza współczesna literatura”.

Olga Tokarczuk
Hongkong 22.11.2022

www.research.hkbu.edu.hk

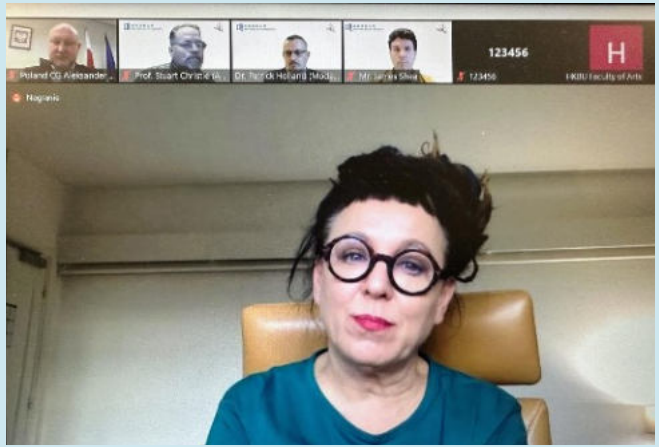


foto: KG w HK

Projekcja polskiego filmu „Śmierć Zygielbojma” w ramach 23. edycji Festiwalu Filmów Żydowskich w Hongkongu.

Dnia 16 listopada odbyła się projekcja polskiego filmu „Śmierć Zygielbojma” w ramach 23. edycji Festiwalu Filmów Żydowskich w Hongkongu.

“Jedyną rzeczą potrzebną złu do zwycięstwa jest bierność dobrych ludzi” – cytując Edmunda Burke Konsul Generalny rozpoczął swoje przemówienie otwierające projekcję filmu „Śmierć Zygielbojma” z 2021 roku, w reżyserii Ryszarda Brylskiego (ze Szkoły Filmowej w Łodzi / PWSFTviT). Film przywołuje pamięć ważnej postaci polsko-żydowskiej sceny politycznej z czasów II wojny światowej – Szmula Zygielbojma – który wraz z Janem Karskim starał się zwrócić uwagę zachodnich mocarstw na fakty dotyczące Holokaustu. Konsulat wspiera tegoroczną edycję HKJFF i liczy na dalszą owocną współpracę w niedalekiej przyszłości.

ZWIASTUN
Festiwal Filmów Żydowskich w Hongkongu

foto: KG w HK

Święto Niepodległości w Hongkongu

„Ostatnie miesiące uświadomiły nam, że Niepodległość nie jest dana raz na zawsze - o Niepodległość należy zabiegać, aktywnie działać na rzecz jej utrzymania i wzmocnienia. Zachęcamy do tego by z dumą pokazywać tu, w Hongkongu, że mamy swoją, wolną i niepodległą Ojczyznę, że jesteśmy Polakami.” Dziękujemy Państwu za przybycie na polski piknik rodzinny w Discovery Bay, na wspólny polski wieczór w Tai Hang (polska restauracja Porkcentric) oraz na zorganizowane przez Polcham Happy Hours w Schnitzel and Schnaps .

“The first Industry Engagement Day” prezentacja innowacji i technologii na Uniwersytecie Nauki i Technologii w Hongkongu — HKUST.

foto: KG w HK

7 listopada Konsul Generalny został zaproszony na “The First Industry Engagement Day”: Pokaz Innowacji i Technologii w HKUST. Dziękujemy Prof. Nancy Y. Ip – nowej prezydent Uniwersytetu Nauki i Technologii w Hongkongu - HKUST za zaproszenie. W szybko rozwijającym się świecie współczesnym kluczowe jest ułatwienie transferu wiedzy i pokonywanie „doliny śmierci/wyzwań” wciąż istniejącej między środowiskiem akademickim a przemysłem – nad czym obecnie pracuje również Polska. Ponieważ około 65% polskich inwestycji w badania i rozwój pochodzi obecnie z sektora przedsiębiorstw, jesteśmy na dobrej drodze, aby ta „dolina wyzwań” stała się „doliną możliwości”.

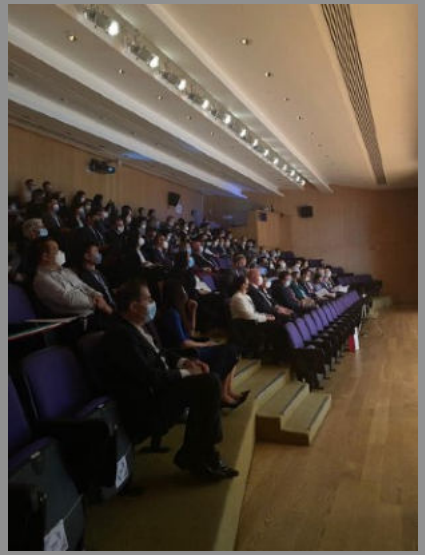
Czytaj więcej

Koncert Chopinowski

W dniu 29 listopada 2022 roku w Congregation House w dzielnicy Causeway Bay odbył się koncert młodych i bardzo młodych artystów z Hongkongu (najmłodsza występująca miała zaledwie 5 lat!). Uczestnicy zaprezentowali swoje niezwykłe umiejętności muzyczne grając utwory Chopina i Wieniawskiego przed zgromadzoną hongkońską publicznością: przedstawicielami rządu Hongkongu, członkami korpusu dyplomatycznego, świata biznesu, kultury, sztuki i edukacji.

Koncert Zimowy współorganizował Konsulat wraz ze Stowarzyszeniem Chopin Avenue.

Dziękujemy wszystkim za przybycie i uczestnictwo w tym wyjątkowym wydarzeniu!



Aleksander Baron w Hongkongu

26 listopada Konsul Generalny wraz z małżonką mieli przyjemność skosztować specjalnego menu przygotowanego przez utalentowanego szefa kuchni z Polski - Aleksandra Barona. Mamy nadzieję, że szef Baron i jego zespół dobrze się czują u nas w Hongkongu, znajdując tu nowe kulinarne inspiracje dla swoich propozycji gastronomicznych. Dziękujemy za wspaniały wieczór pełen polskich potraw, w kunsztowny sposób zaprezentowanych odbiorcom z Hongkongu. Dziękujemy TEST KITCHEN za zorganizowanie tego wydarzenia - i oczywiście za zaproszenie.

„Lubię żyć najlepiej jak potrafię, w pełni z życia korzystać, na wszystkich poziomach. Kiedy gdzieś idę, wszystko przeżywam bardzo zmysłowo, cieszę się innym zapachem powietrza, inną roślinnością, biorę w ręce kawałki ziemi. W ten sposób czepię inspiracje. Na tej podstawie tworzę swoje menu w kuchni.” Aleksander Baron

www.culture.pl/
www.instagram.com/baronchef

foto: KG w HK

Konsulat Generalny Rzeczypospolitej Polskiej w Hongkongu

The Ukrainian Society of Hong Kong

IVAN THE KOZAK
東歐餐廳

Wigilia / Святий Вечір 2022 #PLinHK #UAinHK
19 GRUDNIA
GODZ: 18:00 -22:00

Konsulat Generalny RP w Hongkongu wraz ze Stowarzyszeniem Ukraińskim w Hongkongu zapraszają na przedświąteczne spotkanie do Restauracji „Iwan Kozak” w Central. Ten rok jest bardzo szczególny zarówno dla Ukrainy, jak i dla Polski. Czas Świąt Bożego Narodzenia to także czas szczególny dla obu naszych Narodów. Okazując naszą solidarność z Ukrainą od 24 lutego, bądźmy razem także w te Święta Bożego Narodzenia. Poznajmy się – Polacy i Ukraińcy w Hongkongu! Wstęp wolny

Rejestracja: tutaj

www.ivanthekozak.com.hk/en/

Wystawa i warsztaty "Nativity Scene Szopka Tradition in Kraków" w PMQ

13-29 grudnia 2022 r

Konsulat Generalny RP w Hong Kongu wspólnie z PMQ i przy wsparciu Krakowskiego Międzynarodowego Centrum Kultury zaprasza na wystawę **"Nativity Scene - Szopka Tradition in Kraków"**. Na wystawie prezentowane będą wybrane, nagradzane szopki bożonarodzeniowe autorstwa znanych polskich artystów oraz wystawa „Skarby Krakowa". Tradycja Szopek Krakowskich jest w Krakowie żywa od ponad stu lat, a co roku odbywa się tam Konkurs Szopek. W tym roku, w grudniu, zostanie zorganizowana 80. już edycja konkursu. Twórcy szopek prezentują swoje prace pod pomnikiem Adama Mickiewicza na Rynku Głównym w Krakowie. Dźwięk hejnału Mariackiego rozpoczyna barwny pochód do Muzeum Krakowa, gdzie jury wybiera najpiękniejsze szopki. Tradycja tworzenia szopek krakowskich została w 2018 roku wpisana na Listę Reprezentatywną Niematerialnego Dziedzictwa Kulturowego Ludzkości UNESCO. Szopki są od lat pokazywane na wystawach na całym świecie, odwiedziły już Hiszpanię, Francję, Niemcy, Litwę, Białoruś, Japonię i Kanadę, a teraz zawitają do Hongkongu. Prezentowane na wystawie szopki krakowskie pochodzą ze zbiorów Muzeum Krakowa, kolekcji Filipa Fotomajczyka oraz innych kolekcji prywatnych. Te wyjątkowe rękodzieła będzie można oglądać od 13 grudnia 2022 do 29 grudnia 2022 w PMQ.

Ponadto, podczas pierwszego tygodnia trwania wystawy, zachęcamy Państwa do wzięcia udziału w specjalnie przygotowanych warsztatach tworzenia szopek przez Filipa Fotomajczyka, którego szopki były wielokrotnie nagradzane podczas dotychczasowych konkursów szopkarskich.

Miejsce wystawy: H506-507, Blok B, 5/F, PMQ

więcej informacji

Tai Kwun Prison Yard Festival: Music from within – "il Pomo d'Oro & Jakub Józef Orliński"

9 i 10 grudnia The Prison Yard Festival zostanie zwieńczony występem pełnego niepohamowanej energii barokowego zespołu il Pomo d'Oro z debiutującym w Azji znakomitym solistą z Polski Jakubem Józefem Orlińskim.

Zapraszamy!

Więcej informacji:

POLACY w Hongkongu

Aleksander Baron

Szef kuchni i restaurator, lubiący eksperymenty i łamanie zasad. Jest jednym z najbardziej rozpoznawalnych polskich szefów młodego pokolenia. Jego misją jest przywrócenie kuchni polskiej – tej zapomnianej i niedocenionej.
Jak sam mówi „Polska kuchnia jeszcze nigdy nie miała takich możliwości jak dziś”.
Studiował Rzeźbę na warszawskiej Akademii Sztuk Pięknych oraz historię sztuki na Uniwersytecie Warszawskim. Swoją karierę i przygodę kulinarną rozpoczął w Edynburgu w Szkocji. To właśnie w Edynburgu od podszewki - od zmywaka po szefa kuchni - rozpoczął swoją przygodę życia ! Po powrocie do Polski w 2009 roku prowadził restaurację „Nowy Wspaniały Świat” w lokalu „Krytyki Politycznej”. W 2010 r. stworzył autorską restaurację – „Solec 44” i szefował jej do zamknięcia w 2017 roku.
W czerwcu 2018 roku został szefem kuchni restauracji "ZONI" na terenie dawnej wytwórni wódek „Koneser” na warszawskiej Pradze. W listopadzie 2018 r. został wyróżniony tytułem Szef Kuchni Jutra (Chef de L'avenir) przez Gault&Millau. Kuchnią "ZONI" kierował do czerwca 2019 roku. Latem 2019 roku otworzył nowy koncept gastronomiczny – "Baron – The Family". Szef kuchni Aleksander Baron co roku zaskakuje czymś nowym – i tak wiosną 2022 r. otworzył na Warszawskiej Woli „winebar&shop Frank” specjalizujący się w winach frankońskich. We „Franku” na gości czeka 120 win rodem z Frankonii i przysmaki kuchni niemieckiej.

ALEKSANDER BARON

Aleksander Baron współpracował z Instytutem Adama Mickiewicza, Muzeum Historii Żydów Polskich POLIN i z Poloną w promowaniu polskiej kuchni i kultury. Współpracował także z ambasadami, konsulatami i Instytutami Polskimi za granicą. Znany jest jako popularyzator wiedzy o polskiej kuchni i tradycji polskich. Prowadzi wykłady na kierunku Food Studies na Uniwersytecie SWPS w Warszawie oraz na kierunku Food Design łódzkiej Akademii Sztuk Pięknych. Jest autorem licznych artykułów, współautorem książek: "Suwała, Baron i inni. Przepisy i opowieści" (Wydawnictwo Dwie Siostry, 2015) i "Między wódką a zakąską" (Wydawnictwo Pascal, 2017) oraz autorem książki "Kiszonki i fermentacje" (Wydawnictwo Pascal, 2016 i 2018). Był współgospodarzem programu "Widelcem po mapie" na antenie telewizji Kuchnia+.

W Hongkongu zakochał się w 2008 r. – podczas pierwszego pobytu w mieście, ze swoim Ojcem. Dla Szefa Barona to już trzecie spotkanie z Hongkongiem – i z pewnością nie ostatnie! W obecnej wizycie w Hongkongu Aleksandrowi Baronowi towarzyszy jego partnerka Marta Dymek, jak sam ją określa: „partner in crime” (Marta jest bowiem również współautorką sukcesów kulinarnych Aleksandra – wspólnie z nim gotując i obmyślając nowe propozycje kulinarne). Marta to niezwykle ciekawa osoba, pełna pasji, żądna nowych doświadczeń. Jest doktorantką Wydziału Filozofii UW, filmoznawczynią i medioznawczynią. Poprzednio pracowała m.in. w Instytucie Adama Mickiewicza dbając o propagowanie polskiej kultury za granicą. W wolnych chwilach Marta nadal oddaje się wszystkiemu co kulturą się zwie.

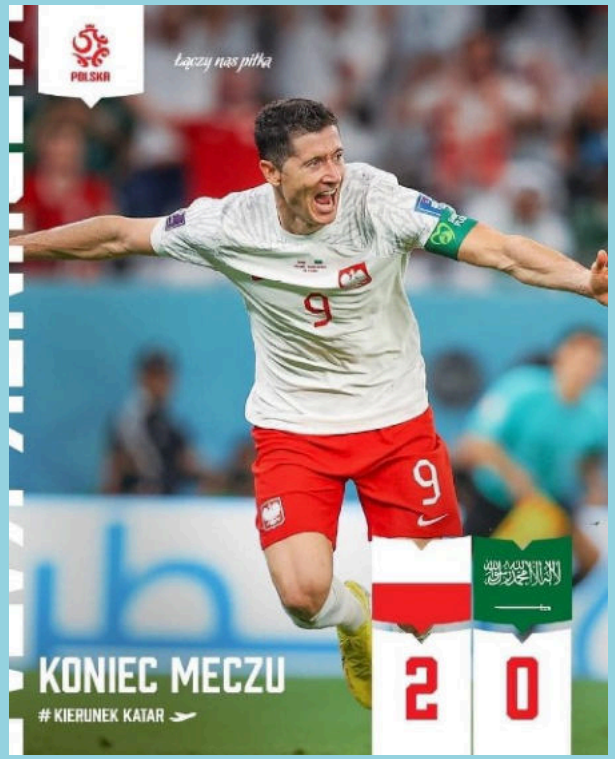
aleksanderbaron.pl

SPORT|Nie samym Mundialem człowiek żyje :)

Mistrzostwa Świata w piłce nożnej w Katarze rozpoczęte, rozpoczął się także sezon na sporty zimowe. Ceremonia otwarcia Mundialu odbyła się 20 listopada. Przez blisko miesiąc kibice piłki nożnej będą świętować, podczas sportowych rozgrywek z udziałem drużyn piłkarskich z całego świata, a my będziemy kibicować Naszym! Na boisku – ale także na skoczniach narciarskich, lodowiskach i na stokach.

Reprezentantka Polski w łyżwiarstwie figurowym Jekaterina Kurakowa zajęła piąte miejsce w rywalizacji solistek w zawodach MK John Wilson Trophy, zaliczanych do cyklu Grand Prix. Wyrównała tym samym osiągnięcia byłych znakomitych polskich łyżwiarek figurowych: Anny Rechnio i Zuzanny Szwed.

Znakomite skoki na 143 i 142 m sprawiły, że Piotr Żyła stanął na podium zawodów Pucharu Świata w skokach w fińskiej Ruce. Polak zajął trzecie miejsce. Triumfował Słoweniec Anże Lanisek, bijąc rekord skoczni. Czwarty był lider PŚ – Dawid Kubacki, który umocnił się na prowadzeniu w klasyfikacji generalnej.



Tymczasem w Katarze - wielki mecz Polaków. Fani, jak zwykle, czekali na: mecz otwarcia, mecz o wszystko i mecz o honor. Tymczasem, po dwóch meczach fazy grupowej Mistrzostw Świata, Polska drużyna jest liderem grupy C. Sytuacja jest bardzo dobra: remis z Meksykiem i wygrana 2-0 z Arabią Saudyjską są dobrą zaliczką przed ostatnim starciem w grupie – z Argentyną. Ostatnia sobota listopada była pełna różnych odcieni dla polskiego zespołu. Mecz z Arabią Saudyjską nie był pozbawiony dramaturgii, ale zakończył się szczęśliwie. Biało-Czerwoni otworzyli wynik w 39. minucie po golu Piotra Zielińskiego. Jeszcze przed przerwą dramaturgii dodał niewykorzystany rzut karny i dobitka Saudyjczyków, które w kilka sekund wyśmienicie wybronił Wojciech Szczęsny. W drugiej połowie pierwszego w swojej karierze gola na Mistrzostwach Świata strzelił Robert Lewandowski i Biało-Czerwoni mocno przybliżyli się do awansu z grupy. Polscy kibice ostrzą sobie teraz zęby na nocny środowy mecz o wszystko z Argentyną !

PolCham Hong Kong

Co za Noc!

MexCham HK i PolCham HK połączyły siły podczas nocy pełnej wrażeń, kiedy drużyny obu krajów stanęły twarzą w twarz na boisku w Katarze.

Rezultat 0:0 trzymał w napięciu do ostatniej minuty.

Zapraszamy na nasze media społecznościowe instagram: polchamhk lub linkedin aby dowiedzieć się o nadchodzących wydarzeniach biznesowych, kulturalnych a także o kolejnych inicjatywach PolChamHK.

Oczyma PolChamHK

Listopad wydaje się przełomowym miesiącem, w którym Hongkong coraz bardziej otwiera się po pandemii Covid.

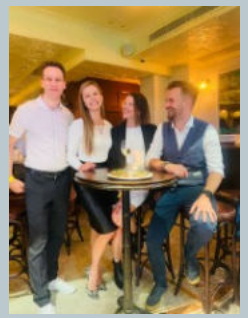
PolChamHK miał przyjemność reprezentować i promować Polskę między innymi na Asia Summit on Global Health, Hong Kong Fintech Week czy Hong Kong Legal Week.

Co więcej, wróciły długo oczekiwane PolChamHK Happy Hours.

HK Legal Week

Asia Summit on Global Health

HK Fintech Week



Polcham HH

Roztoczańskie lasy, urodzajne łąki i pola a także sprzyjające uwarunkowania klimatyczne od wieków zachęcały do kulinarnych eksperymentów. Kuchnia Roztocza czerpie pełnymi garściami z darów natury i wielowiekowych receptur. Po dziś dzień gospodynie, jak niegdyś ich babki i prababki, przyrządzają aromatyczne potrawy na bazie lokalnych produktów.

Roztoczańską kuchnię chłonie się wszystkimi zmysłami a jej różnorodność sprawia, że nawet najbardziej wybredny smakosz zadowoli swoje podniebienie. Będąc na Roztoczu warto skosztować dań bazujących na kaszy gryczanej. Charakterystyczny smak gryki można odnaleźć w słynnych gryczakach, gryczaniakach czy pierogach z farszem gryczanym. Na uwagę zasługują również wyroby mięsne, jak szynka domowa roztoczańska a także swojskie mięso wekowane ze Zwierzyńca – które jak wiele potraw i wyrobów z Roztocza znalazły się na ministerialnej Liście Produktów Tradycyjnych.

Fot. Mariusz Cieszewski / foto: poland.pl

Roztoczańskie łupcie, czyli gołąbki z kaszą gryczaną i olejem konopnym

Składniki (na kilka porcji - powiedzmy około 15 gołąbków, zależy od wielkości kapusty):

- 1 duża lub 2 mniejsze główki kapusty (może być kiszona lub zwykła, u nas włoska)
- opcjonalnie odrobina kiszonej kapusty i/lub wody z kiszonej kapusty (jeśli używamy świeżej kapusty, możemy gołąbki do pieczenia obłożyć kapustą kiszoną dla dodania smaku)
- 1.5 szklanki kaszy gryczanej
- 3 szklanki wody
- garść suszonych grzybów
- sól, pieprz
- przynajmniej kilka łyżek oleju konopnego

foto: www.pasjasmaku.com

Przygotowanie:

1) Liście kapusty myjemy i gotujemy przez około 10 minut w wodzie. Jeśli używamy świeżej kapusty, możemy do gotowania dodać wodę z kapusty kiszonej. Wyciągamy, odkładamy na bok i gdy wystygną wykrajamy grubsze części.

2) W międzyczasie kaszę gotujemy przez 15 minut w wodzie (w proporcjach 2:1). Po tym czasie garnek z kaszą przykrywamy pokrywką i odkładamy na mniej więcej godzinę.

3) W międzyczasie moczymy grzyby. Gdy zmiękną kroimy je na mniejsze kawałki.

4) Kaszę przyprawiamy solą i pieprzem, dodajemy grzyby i dokładnie mieszamy.

5) Piekarnik rozgrzewamy do 180 stopni. Naczynie żaroodporne wykładamy liśćmi kapusty, faszerujemy kaszą i zawijamy. Gotowe gołąbki przekładamy do naczynia żaroodpornego i przykrywamy liśćmi świeżej kapusty i/lub kiszoną kapustą. Naczynie wkładamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy przez około 45 minut. Po tym czasie ściągamy wierzchnią warstwę kapusty i naczynie żaroodporne wkładamy z powrotem do piekarnika. Zapiekamy jeszcze przez 15-20 minut.

6) Gotowe łupcie podajemy z potężnym chlustem oleju konopnego.

foto:www.polen.travel

Dziękujemy!

Następny Newsletter
w grudniu!

Wydawca: Konsulat Generalny RP
w Hongkongu Room 2506, Hopewell Centre 183
Queen's Road East Wanchai Hong Kong
Redaktor wydania: Dorota Dańda
Opracowanie Graficzne: Agnieszka Mori
Współpraca: Pol-Cham

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