



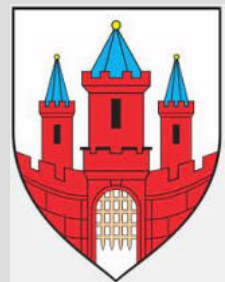
Konsulat Generalny
Rzeczypospolitej Polskiej
w Hongkongu

Newsletter

KONSULAT GENERALNY RP W HONGKONGU

lipiec-wrzesień 2022





Malbork - malownicze miasto położone nad Nogatem na Żuławach, znane na całym świecie z potężnego zamku krzyżackiego. Przez blisko 150 lat stanowił siedzibę Wielkiego Mistrza i najwyższych władz Zakonu Krzyżackiego, będąc stolicą Państwa Zakonnego. Malbork to największa ceglana warownia średniowiecznej Europy. Miasto położone na skrzyżowaniu europejskich dróg handlowych. Rezydencja królów polskich i cesarzy niemieckich. To kolos, który od czasów średniowiecza do dziś wywiera ogromne wrażenie! Początki istnienia Malborka sięgają epoki kamienia. Intensywny rozwój osady i warowni rozpoczął się w 1276 roku, kiedy to przybył tu i osiadł Zakon Krzyżacki. Nowe miasto i zamek nazwano od imienia Maryi "Marienburg" (polski odpowiednik tej nazwy to właśnie Malbork). Zamek w Malborku ma dziś ponad 700 lat, zajmuje ponad 21 ha terenu, a obejmujące go mury obronne ciągną się na długości ponad 5 km. Zamek w Malborku od 1997 roku znajduje się na Liście Światowego Dziedzictwa UNESCO. To prawdziwy unikat w skali świata. Nie tylko z racji wielkości i rozmachu, z jakim zbudowali go Krzyżacy, ale też z powodu autentyczności tego miejsca.

Duch minionych wieków, mroczne zaułki, realia życia i nietuzinkowa architektura to wszystko czeka na odwiedzających zamek turystów. Miasto oprócz krzyżackiego zamku oferuje wiele innych atrakcji: pozostałości po XVI w. murach obronnych z basztami i bramami, ruiny szkoły zbudowanej w 1352 przez Wielkiego Mistrza krzyżackiego, w której uczono łaciny. Ratusz, kościół św. Jana, młyn, szpital Jerozolimski to również pozostałości po dawnej świetności miasta. Dziś miasto, oprócz zabytków, oferuje imprezy plenerowe. Wśród nich najbardziej znane wydarzenie to "Oblężenie Malborka". Do miasta zjeżdżają wówczas tysiące turystów i dzięki pięknej scenerii i rzetelnie odtworzonej inscenizacji walk z XV w. przenoszą się oni wraz z uczestnikami inscenizacji do czasów średniowiecznych wojen. Dla zwolenników podróży rzeką Malbork oferuje rejsy statkiem. Panoramę miasta podziwiać można także z kajaku lub gondoli. W mieście znajduje się również duży park ruchomych dinozaurów [Dinopark](http://dinopark.pl).

Jaskółcze ziele czyli Glistnik

to roślina o wszechstronnym zastosowaniu. Jest rozpowszechniona w strefie klimatu umiarkowanego, ale spotkać ją można także np. w południowych Chinach. Roślina ma długą tradycję zastosowań leczniczych, sięgającą starożytności. Jest to bylina kwitnąca od maja do września. Glistnik stosowany jest od dawna w ziołolecznictwie europejskim i chińskim. Już w starożytnej Grecji i Rzymie przypisywano mu najróżniejsze właściwości lecznicze.

Jaskółcze ziele występuje także w ogrodach i parkach, często jako roślina ozdobna. Ze względu na jasnozieloną barwę i jaskrawe kwiaty jest ono sadzane na tle ciemnych, rzadko rosnących krzewów i iglaków. Glistnik znajduje zastosowanie jako środek owadobójczy: w Chinach roślina wykorzystywana jest jako naturalny pestycyd.

Ziele glistnika święcone było na różnych obszarach Polski podczas obchodów Bożego Ciała. Odwarem z glistnika wyparzano garnki "aby więcej śmietany było na wierzchu".

Korzeń glistnika, który przełamany ma żółty kolor, ceniony był bardzo w alchemii. O jego znaczeniu świadczy to, że nazywany był on przez alchemików "kamieniem mądrości" i "darem niebios". Ziele dodane do Terra damnata miało być lekiem na wszelkie choroby.

Glistnik, przedstawiony jako roślina przyziemna, w postaci rozwiniętych i owocujących okazów, możemy odnaleźć w tle scen w ołtarzu Wita Stwosza w Kościele Mariackim w Krakowie (m.in. w scenie "Hołd Trzech Króli").





Forum Ekonomiczne - „Europa w obliczu nowych wyzwań”

W Karpaczu w dniach 6-8 września 2022 r. odbyło się XXXI Forum Ekonomiczne. To największa konferencja polityczno-gospodarcza w Europie Środkowej i Wschodniej.

Przez trzydzieści lat swojego istnienia Forum stało się platformą wymiany poglądów i kształtowania opinii liderów, jednym z najistotniejszych miejsc spotkań elit polityczno-biznesowych w Europie. Na Forum od lat padają ważne deklaracje dotyczące polityki gospodarczej, a opinie uczestników cytowane są przez światowe media oraz omawiane przez środowiska eksperckie.

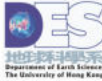
Jak co roku na uczestników czekał bogaty program merytoryczny zawierający ponad 300 wydarzeń. Do Karpacza na trzy dni zjechały najważniejsze osoby w kraju oraz w regionie: liderzy polityki, gospodarki, samorządu, wybitni przedstawiciele świata kultury i nauki. Debaty relacjonowane były przez dziennikarzy z całej Europy.

więcej info: www.forum-ekonomiczne.pl



**Mimo czasu urlopowego
i wakacji pracownicy Konsulatu
brali udział w licznych wydarzeniach
i projektach już zakończonych,
lub których finał oglądać będzie można
niebawem.**







*Szlakiem geologii
On the Geology Trail*

Consul General of the Republic of Poland
and the Head of Department of Earth Sciences
have the great pleasure to invite you
to the exhibition "On the Geology Trail"

more info: www.earthsciences.hku.hk

Projekt zorganizowania wystawy nt. polskich skarbów georóżnorodności był powodem do odbycia przez konsula generalnego wizyty na Wydziale Nauk o Ziemi HKU. Spotkanie z prof. Man Hoi Lee, prof. Guochun Zhao i dr Man Ching Cheung i wizyta w Muzeum Geologicznym HKU miały na celu rozpoczęcie współpracy między Konsulatem a Wydziałem oraz omówienie możliwości realizacji także i innych wspólnych projektów dotyczących m.in. współpracy między polskimi naukowcami a ich kolegami z HKU.



Podobnie jak w latach poprzednich, w lipcu br. na **Międzynarodowych Targach Edukacyjnych i na Targach Książki (Book Fair)** zostały wystawione polskie stoiska obsadzone przez pracowników Konsulatu oraz polskich wolontariuszy. Konsul generalny czynnie brał udział w Międzynarodowych Targach Edukacyjnych, w trakcie których wygłosił prelekcję o polskim systemie szkolnictwa wyższego i możliwościach studiowania w Polsce w języku angielskim. Konsul generalny włączył się również w tegoroczną edycję Narodowego Czytania – podczas Targów Książki czytając (w języku polskim i angielskim) „Panią Twardowską” – część „Ballad i Romansów” Adama Mickiewicza, które ukazały się drukiem dokładnie 200 lat temu.

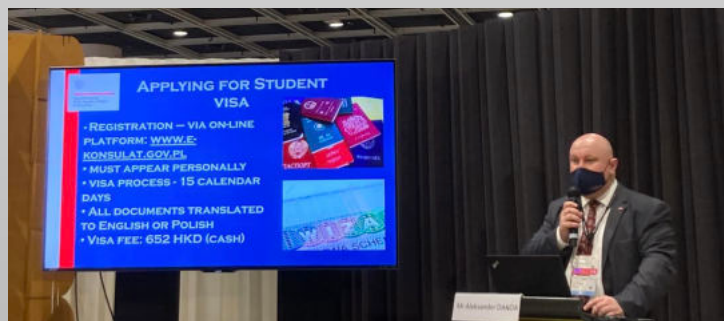
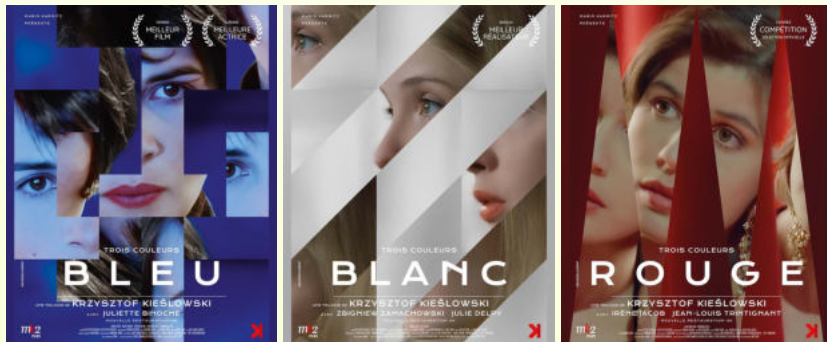


Foto: KG w HK



We współpracy z Hong Kong International Film Festival - Konsulat Generalny przygotował dla Państwa pokazy polskich filmów. Podczas kolejnej części retrospektywy filmów Krzysztofa Kieślowskiego w lipcu zobaczyć mogliśmy "Trzy kolory", "Dekalog" oraz "Podwójne życie Weroniki".

strona festiwalu

Natomiast w sierpniu, podczas 46. Edycji Międzynarodowego Festiwalu Filmowego w Hongkongu, pośród 200 filmów z całego świata wyświetlone zostały aż 4 polskie produkcje: "EO" w reżyserii Jerzego Skolimowskiego (2022), animacja Marty Pajek „Figury niemożliwe i inne historie I” (2021), animacja Tomasza Siwińskiego „Miłość w czasach gospodarki opartej na węglu” (2021) oraz krótkometrażowa produkcja z 1931 r. zatytułowana „Europa”, w reżyserii Stefana i Franciszki Themerson - manifest antyfaszystowski.

Dziękujemy 香港國際電影節 Hong Kong International Film Festival za bardzo owocną współpracę!

www.hkiff.org.hk/film/list





Festiwal Filmowy Unii Europejskiej 2022 15-31 Lipca 2022

Biuro Unii Europejskiej w Hongkongu i Makau, w ścisłej współpracy z państwami członkowskimi i Szwajcarią oraz we współpracy z Broadway Cinematheque, w lipcu br. miało przyjemność zaprezentować Festiwal Filmowy Unii Europejskiej 2022.

Godność człowieka, wolność i prawa człowieka to podstawowe wartości Unii Europejskiej. Festiwal otwierała projekcja filmu „Zapomniane”, historia nauczycielki, która nie może opuścić swojego miasta okupowanego przez separatystów we wschodniej Ukrainie. Wskazując na ten właśnie film jako na dzieło otwierające Festiwal, chciano podkreślić poparcie i solidarność z Ukrainą i jej mieszkańcami, a także wspólnie i stanowczo stanąć w obronie pokoju i wolności. Festiwal zamknięto pokazem filmu polskiego – pod tytułem „Żeby nie było śladów”. W 1983 roku komunistyczną Polską wstrząsnęła sprawa licealisty Grzegorza Przemyka, który został śmiertelnie pobity przez milicję. Film nakręcony na taśmie 16 mm zachwyca wizualnym wyrafinowaniem i autentycznymi detalami z epoki. Film zawiera również nadal niestety aktualne, głębokie przesłanie odnośnie do funkcjonowania systemu przemocy sankcjonowanej przez państwo.

Warto wspomnieć, że wszystkie projekcje polskiego filmu w trzech różnych kinach cieszyły się ponad 90% frekwencją.

[EUUFF2022](#)

facebook.com/HKEUFF/



Foto: KG w HK

SPEAK DATING (FREE EVENT)
26 September 2022



European Day of Languages

26 September 2022

9. edycja Europejskiego Dnia Języków w Hongkongu – „Speak Dating 2022”

26 września br. w Hongkongu odbyła się 9. edycja Europejskiego Dnia Języków. W wydarzeniu „Speak Dating 2022”, które zorganizowano w centrum handlowym Festival Walk w dzielnicy Kowloon Tong, uczestniczyło 13 państw członkowskich UE mających swe przedstawicielstwa i instytuty kultury w Hongkongu (np. Goethe-Institut, Alliance Francaise, Societa Dante Alighieri) – w tym Konsulat Generalny RP w HK, który samodzielnie przygotował polskie stoisko.

Wzorem lat ubiegłych wydarzenie otwarte zostało przez szefa Biura UE – Thomasa Gnocchi, który zachęcał zebranych do nauki języków europejskich wskazując jednocześnie na różnorodność kulturową państw członkowskich UE, która nie stoi jednak na przeszkodzie ścisłej współpracy politycznej, ekonomicznej i społecznej w ramach UE.

Jak co roku wydarzenie cieszyło się bardzo dużym zainteresowaniem lokalnej społeczności. Na polskim stoisku wolontariusze (przedstawiciele lokalnej polskiej społeczności w Hongkongu) oraz pracownicy placówki prezentowali uczestnikom wydarzenia podstawowe zwroty językowe i krótkie konwersacje w języku polskim a także odpowiadali na pytania dotyczące możliwości podróżowania do Polski i nauki języka w Polsce i Hongkongu. Na stoisku dystrybuowane były również materiały Polskiej Organizacji Turystycznej.

Zaznaczyć należy, iż polskie stoisko było jednym z najchętniej odwiedzanych a ilość osób oczekujących do niego była co najmniej tak duża jak do stoisk obsługiwanych przez Societa Dante Alighieri i Goethe-Institut.

Atrakcją naszego stoiska były elementy jego wystroju charakterystyczne dla Polski oraz drobne upominki promujące turystykę, język, historię i polskie słodczyce.

Wydarzenie stało się doskonałą okazją do promocji Polski w Hongkongu w dobie wciąż trwającej pandemii, poprzez przybliżenie miejscowej publiczności Polski jako kraju atrakcyjnego pod względem językowym i kulturowym.





Biało-czerwoni w sporcie !

Tego samego dnia 11 września w katowickim Spodku polscy siatkarze, wspierani przez wiernych kibiców, zdobyli srebrny medal Mistrzostw Świata ulegając jedynie w finale fenomenalnym Włochom.

Pisząc o sukcesach polskich sportowców we wrześniu trudno wskazać, który sukces jest najważniejszy a który przyszedł najtrudniej i najmniej oczekiwanie. Na kortach niepodzielnie rządzi Iga Świątek wygrywając kolejny turniej Wielkiego Szlema– tym razem US Open. Nasza królowa tenisa pokonała w finale imprezy tunezyjską zawodniczkę Ons Jabeur 2:0.



To nie koniec doskonałych wieści ze świata sportu dla reprezentantów Polski! W wyścigach na żużlu mistrzem świata po raz kolejny został Bartosz Zmarzlik, na macie w zapasach rządzi Jowita Wrzesień (brąz w mistrzostwach świata) a na parkiecie, wręcz sensacyjnie, czwarte miejsce w turnieju EuroBasketu zajmują polscy koszykarze! Polscy sportowcy odlatują przeciwnikom niemal tak samo jak polscy skoczkowie w Letnim Grand Prix skoków narciarskich !!!



Sękacz

Sękacz jest rodzajem specjalnego ciasta, które nie traci walorów smakowych i zapachowych nawet po kilkunastu dniach. Jest słodki i delikatny. Jego zapach jest zbliżony do świeżo upieczonego biszkoptu z wyraźną nutą wanilii i skórki pomarańczowej. Jest też wpisany na listę produktów tradycyjnych.

Tradycja wypieku sękacza sięga prastarych czasów. Istnieje niezliczona ilość legend, opowieści i historii związanych z tym nietuzinkowym ciastem. Jedna z wielu głosi, że pieczenie ciasta w ogniu wywodzi się od prastarych plemion Bałtów – Jaćwingów, Żmudzinów, Litwinów i Prusów. Ludy te, czcząc swych bogów i bóstwa, składały im ofiary z mięsa, miodu i ciast. Inna, późniejsza legenda mówi, że pierwszy sękacz został podany na Litwie Królowej Bonie, która zachwyciła się tym wyjątkowo smacznym i efektownym ciastem z sękami i odtąd zdobiło ono królewski stół na Wawelu. Istnieje również legenda, że ciasto to pochodzi z czasów najazdów krzyżackich na nasze państwo. Zakon Krzyżacki, z siedzibą główną na zamku w Malborku, sprowadził ten specjał oraz przepis na jego produkcję z Prus. Mury Zamku Krzyżackiego ukrywają do dziś piec, w którym wypiekano sękacze. W przedwojennej Polsce pojawienie się na wystawach stołecznych cukierni udekorowanych cukrowymi kwiatkami sękacza zwiastowało nadchodzącą Wielkanoc.



Receptura:

150 g mąki pszennej (ok. 1 szklanki)
100 g mąki ziemniaczanej
250 g masła
7 jajek
200 g cukru pudru
cukier waniliowy
50 g migdałów
ew. 1 łyżka rumu

Przygotowanie:

1. Oddziel żółtka od białek. Utrzyj je z cukrem pudrem i cukrem waniliowym, następnie dolej roztopione i przestudzone masło. Dodaj obrane i zmielone migdały, ew. rum i przesiane obie mąki. Dokładnie wymieszaj ze sobą wszystkie składniki, a na końcu dodaj ubitą na sztywno pianę z białek.

2. Formę posmaruj masłem, następnie wlej na dno cienką warstwę ciasta. Włóż formę z ciastem na 5 minut do nagrzanego do 160-180° piekarnika. Za każdym razem, gdy ciasto upiecze się na brązowo, wlej na nie kolejną cienką warstwę. Wkładamy formę na 5 minut do piekarnika. Po wypieczeniu się ciasta, babkę sękaczową wyjmij, a gdy wystygnie można ją posypać cukrem.



Serdecznie
zapraszamy na
polskie przekąski
i Happy Hours
w polskim stylu -
w każdy czwartek
w Central



HAPPY HOUR

SPONSORED BY



SMART DISTRIBUTION
BE SMART. BUY SMART.
WWW.SMARTDISTRIBUTION.LTD



EVERY LAST THURSDAY OF THE MONTH
3 PM ONWARDS

DRINKS

SOPLICA ALL SELECTION

SOPLICA NOBLE / CHERRY /

HAZELNUT / BLACK CURRENT / PLUM

J.A. BACZEWSKI POTATO VODKA AND GIN

CHOPIN VODKA

ZUBROWKA

WYBOROWA

FOOD

POLISH TACO (PIEROGIES DOUGH / SAUSAGE /
SAUERKRAUT CABBAGE / ONION) \$50
ZAPIEKANKA \$60

BASEMENT, 67 HOLLYWOOD ROAD, SOHO

Dziękujemy!

Następny Newsletter
w październiku!



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>