Newsletter

KONSULAT GENERALNY RP W HONGKONGU

marzec 2022

Konsulat Generalny
Rzeczypospolitej Polskiej
w Hongkongu



Foto: www.gorlice.pl


Foto: www.podkarpackopolska.pl

Gorlice - „Miasto światła”

Malownicza miejscowość założona w XIV wieku, położona u podnóża Beskidu Niskiego. Nie brak tu przyrodniczych perełek, cudów architektury, czy pamiątek po wydarzeniach, które na trwałe zapisały się na kartach historii. Miasto jest stolicą Beskidu Niskiego od wieków jest miejscem spotkań religii oraz kultur polskiej, łemkowskiej i żydowskiej. Krajobraz kulturowy od zawsze malowany był różnorodnością, która wpłynęła na społeczność, ale także na układ urbanistyczny i architekturę miasta.

Ziemia gorlicka, prócz przyrodniczych i architektonicznych perełek, kryje również inny skarb – „czarne złoto”, czyli ropę naftową. W XIX w. krajobraz beskidzkich lasów przecięły setki wież wiertniczych, a Gorlice stały się kolebką przemysłu naftowego. To tutaj zamieszkał Ignacy Łukasiewicz, światowej sławy pionier nafciarstwa, farmaceuta i wynalazca lampy naftowej, która w 1854 r. rozświetliła skrzyżowanie ruchliwych traktów handlowych w Gorlicach. Pamiątką tego historycznego osiągnięcia jest dziś kapliczka Jezusa Frasobliwego – oświetlana także i dziś lampą naftową – w dzielnicy Zawodzie, czyli dokładnie w miejscu, gdzie uruchomiono pierwszą na świecie lampę naftową.



W gorlickim Muzeum Regionalnym PTTK obejrzeć można bogatą wystawę pamiątek po Ignacym Łukasiewiczu. W podróż po historii przemysłu naftowego zabierze nas wizyta w Skansenie Naftowym MAGDALENA, gdzie obejrzeć można autentyczną wieżę wiertniczą, zrekonstruowane „kopanki” ropy, maszyny i urządzenia do przeróbki i destylacji oraz wiele pamiątek po pionierach nafciarstwa.


Foto: encyklopedia.pwn.pl





Dynamiczny rozwój miasta przerwała I wojna światowa. 2 maja 1915 roku rozpoczęła się wielka ofensywa wojsk państw centralnych przeciwko armii rosyjskiej. Bitwa pod Gorlicami uznana została za jedną z największych na froncie wschodnim – poległo w niej ponad 20 tys. żołnierzy, a w wyniku bombardowań artyleryjskich zniszczone zostało ponad 80% zabudowań. Przypominają o tym liczne, przepiękne w swej architekturze cmentarze wojenne, gdzie „na wiecznej warcie" spoczęło ponad 800 żołnierzy armii austro-węgierskiej, pruskiej i rosyjskiej. W gorlickim Muzeum Regionalnym PTTK obejrzeć można bogatą ekspozycję pamiątek, w tym elementy uzbrojenia i umundurowania oraz interaktywną makietę bitwy i gabinet figur woskowych.

Gorlice to także atrakcyjna baza wypadowa na turystyczne szlaki Beskidu Niskiego i zabytkowych kościołów i cerkwi wpisanych na Listę Światowego Dziedzictwa UNESCO.

Na chętnych czekają trasy rowerowe, wyciągi narciarskie czy trasy biegowe. Dla spragnionych sportowych emocji Ziemia Gorlicka oferuje Weekend Naftowy, Bieg Sylwestrowy oraz samochodowy Wyścig Górski Magura Małastowska. Miłośników muzyki elektronicznej przyciągnie międzynarodowy festiwal „AMBIENT", a wielbicieli dobrej książki Festiwal im. Zygmunta Haupta. Będąc w Gorlicach warto odwiedzić Gorlicki Rynek zachowany z czasów lokacji miasta w XIV w. otoczony starymi zabytkowymi kamieniczkami mieszczańskimi nad którym góruje okazały Ratusz, w którym mieściła się niegdyś apteka Ignacego Łukasiewicza.

Ławeczka Ignacego Łukasiewicza – usytuowana przed Ratuszem, pamiątkowa ławeczka twórcy przemysłu naftowego i wynalazcy lampy naftowej, który w latach 1853 – 1858 mieszkał i pracował w Gorlicach. W budynku obecnego Ratusza prowadził aptekę.



Foto: www.visitmalopolska.pl



Kapliczka z XVII w. - najstarsza gorlicka kapliczka pochodzącą z XVII w. Została ona ufundowana w 1664 r. jako wotum wdzięczności jednego z mieszczan za ocalenie z pożogi, podczas najazdu wojsk w czasach „potopu szwedzkiego".

Kapliczka przy ul. Węgierskiej – miejsce, w którym w 1854 r. rajcy miejscy zapalili pierwszą na świecie uliczną lampę naftową, skonstruowana przez Ignacego Łukasiewicza. Dla upamiętnienia tego wydarzenia, do dziś w historycznym punkcie miasta stoi kapliczka z repliką XVI - wiecznej rzeźby Chrystusa Frasobliwego, a hasło promocyjne Gorlice – Miasto Światła, nawiązuje do naftowej historii Ziemi Gorlickiej.

Skansen Przemysłu Naftowego „Magdalena" - został utworzony na terenie dawnej kopalni „Magdalena" w Gorlicach przy ulicy Lipowej. W skansenie znajduje się szyb z drewnianą wieżą wiertniczo – widokową, kuźnia niezbędna dla potrzeb wiercenia oraz urządzenia, maszyny, narzędzia do eksploatacji ropy naftowej.

Maślana Góra

Mieszkańcy Hongkongu znają aż za dobrze zagrożenie związane z niszczycielskimi osuwiskami ziemi. Warto pamiętać, że takie miejsca są obecne również w Polsce. Jedno z nich – położone w pobliżu Gorlic – ze względu na swoją niestabilność zostało nazwane Maślaną Górą. Jest to rozłożyste pasmo z licznymi odnogami, położone na skraju Beskidu Niskiego. U jej podnóża leżą malownicze miejscowości – Szymbark, Gródek, Wyskitna, Bystra. Jej główną atrakcją jest największe w polskich Karpatach jeziorko osuwiskowe, nazwane trochę na wyrost Beskidzkim Morskim Okiem. Na szczyt góry prowadzi kilka szlaków, przez rezerwat „Jelenia Góra" – stanowisko buczyny karpackiej z rzadkim stanowiskiem paproci oraz jaworzyny górskiej. Urokliwe jeziorko powstało w niszy osuwiskowej największego osuwiska na terenie polskich Karpat – tzw. osuwiska Szklarki. Osuwisko to utworzyło się w 1784 roku, a odnowione zostało w roku 1913. Wtedy też powstało jeziorko o wymiarach ok. 50 x 20 metrów. Ostatnie większe obsunięcia materiału skalnego miały miejsce w roku 1974. Widoczna jest tutaj ogromna nisza osuwiska i wielki jęzor, który jest porośnięty drzewami, lecz w dalszym ciągu nie jest on całkiem stabilny.









Szlak Cmentarzy z I Wojny Światowej

Charakterystycznym elementem krajobrazu powiatu gorlickiego, wpisanym już na trwałe w jego przestrzeń, są liczne cmentarze wojenne z czasów I wojny światowej. Okolice Gorlic w trakcie I wojny światowej były areną licznych walk. Największa operacja militarna, zwana bitwą gorlicką, rozegrała się tutaj w pierwszych dniach maja 1915 roku. Po zakończeniu działań wojennych Austriacy przystąpili do budowy cmentarzy, na których spoczęli razem żołnierze wielu narodowości (m.in. Polacy, Rosjanie, Niemcy, Austriacy, Węgrzy) walczący po obydwu stronach. Cmentarze miały być godnym pomnikiem dla poległych, ale i symbolem zwycięstwa i chwały Austro-Węgier. Mimo że każdy z cmentarzy posiada indywidualny projekt i charakter, to jednak łączy je kilka cech wspólnych. Stanowi go przede wszystkim centralny akcent – kaplica, krzyż, obelisk, kamienna ściana. Cmentarze posiadają także główną oś kompozycyjną, niekiedy w formie alei. Mogiły zazwyczaj ustawione są w rzędach, spoczywają na nich krzyże lub płyty nagrobne. Każdy obiekt posiadał ogrodzenie – w formie kamiennego muru, drewnianego parkanu lub płotu z reprezentacyjnym wejściem. W okolicach Gorlic znajduje się blisko 100 takich cmentarzy. Większość z nich to nie tylko żołnierskie nekropolie, ale prawdziwe dzieła sztuki, które tworzone były przez wybitnych artystów, rzeźbiarzy, architektów, malarzy. Każdy cmentarz jest wyjątkowy, istnieją jednak dwa szczególne miejsca, które wyróżniają się pięknem i artyzmem, co sprawia, że na pewno warto je odwiedzić.





Cmentarz wojenny numer 91 w Gorlicach

Cmentarz wojenny nr 91 położony jest w Gorlicach na wzgórzu Korczak, zwanym również Górą Cmentarną. Przypominający obronną fortecę cmentarz wojenny numer 91 w Gorlicach został zbudowany według projektu architekta Emila Ladewiga. Centralną jego częścią jest kamienny krzyż łaciński. Całą nekropolię otacza wysoki kamienny mur wzmocniony narożnymi słupami – basztami. Wejścia na cmentarz strzeże potężna kamienna brama z trzema arkadowymi prześwitami, nakryta czterospadowym dachem. Całość przypomina starożytny łuk triumfalny. Wewnątrz niej we wnękach, umieszczono tablice z nazwiskami poległych żołnierzy z armii niemieckiej, austro-węgierskiej irosyjskiej.

Cmentarz nr 123 Łużna-Pustki

Na cmentarzu wojennym nr 123 - Łużna-Pustki znajduje się 46 grobów zbiorowych i 829 pojedynczych. Pochowanych jest tu: 912 żołnierzy armii austro-węgierskiej (blisko połowa z nich to Polacy), 65 żołnierzy armii niemieckiej i 227 żołnierzy armii rosyjskiej. Cmentarz wojenny nr 123, założony w latach 1915/1918 na wzgórzu Pustki, powstał w miejscu jednej z największych bitew pierwszej wojny światowej na froncie wschodnim pomiędzy armią austro-węgierską i niemiecką oraz armią rosyjską. Cmentarz ten jest miejscem pamięci, odzwierciedlającym ideę ekumenizmu, zapewniając jednakowe traktowanie wszystkim poległym bez względu na ich przynależność religijną lub etniczną i fakt, po której stronie walczyli. Cmentarz znalazł się wśród dziewięciu obiektów, które Komisja Europejska wyróżniła Znakiem Dziedzictwa Europejskiego (ZDE).

Foto: www.gorlice.pl

„To jad”! Tojad

piękny i niebezpieczny !

Piękny, ale bestia. Tojad, z kwiatami jak kaptury mnicha, łatwo może zauroczyć ale bywa również niebezpieczny. Znana roślina zielna od czasów średniowiecza. Kiedyś czarownice przyrządzały z niego zabójcze mikstury. Jak to zwykle z roślinami trującymi bywa, groźny tojad (w Polsce zwany również mordownikiem) może też być lekarstwem. W śladowych ilościach i po odpowiednim przetworzeniu, rzeczywiście łagodzi ból, gorączkę, uspokaja. Tojad – pod łacińską nazwą Aconitum – wykorzystują też homeopaci. W języku angielskim tojad zwyczajowo zwie się wilczą trucizną lub kapturem mnicha –
ze względu na charakterystyczny kształt kwiatów.

Tojad to także przepięknie kwitnąca roślina wieloletnia o niespotykanym wyglądzie, stanowiąca element szaty roślinnej polskich gór oraz wielu ogrodów. W Polsce występuje głównie w pasmach górskich zwłaszcza na Podkarpaciu (w tym właśnie – w okolicach Gorlic). Na rodzaj tojadów składa się ich kilkanaście gatunków. Wszystkie objęte są ochroną gatunkową. Ze względu na zagrożenie wyginięciem, 7 gatunków tojadu wpisano do **Polskiej czerwonej księgi roślin.**





Foto: www. Fitoterapeuta.wordpress.com, www.species.wikimedia.org





Wizyta na Uniwersytecie Hongkońskim

17 marca br., konsul generalny spotkał się ze studentami Centrum Studiów Dziennikarstwa i Mediów Uniwersytetu Hongkońskiego, na zajęciach poświęconych relacjonowaniu wydarzeń międzynarodowych. Tematem zajęć była obecna sytuacja związana z rosyjską niesprowokowaną inwazją wojskową w Ukrainie oraz będący jej efektem napływ ponad 2 mln uchodźców z Ukrainy do Polski.

Serdeczne podziękowania dla prof. Keitha B. Richburga – dyrektora Centrum oraz prezesa Klubu Korespondentów Zagranicznych w Hongkongu za zaproszenie i możliwość przedyskutowania ze studentami tej trudnej tematyki.







THE UNIVERSITY OF HONG KONG
111TH ANNIVERSARY
香港大學111周年



Foto: KG w HK



Promocja polskich filmów podczas wirtualnych targów – FILMART w Hongkongu

W dniach 14-17 marca 2022 r. odbyły się w Hongkongu – wyłącznie w formule online –Targi **„FILMART”** zorganizowane przez Radę Rozwoju Handlu Hongkongu (Hong Kong Trade Development Council – HKTDC). Czterodniowe wirtualne wydarzenie zgromadziło ponad 740 wystawców i ok. 8 tys. profesjonalistów z branży filmowej, którzy promowali ponad 2300 swoich najnowszych produkcji filmowych i telewizyjnych.

Wystawcy prezentowali swoje produkcje na własnych, dedykowanych stronach na platformie FILMART on-line oraz nawiązywali z pomocą organizatorów nowe kontakty biznesowe również w świecie wirtualnym. Hongkońscy dystrybutorzy oraz uczestnicy mogli również zapoznać się z polską kinematografią. **Na targach zaprezentowały się trzy firmy z Polski:**



Foto: Horus Movies Animation





Foto: Media Move, New Europe Film Sales

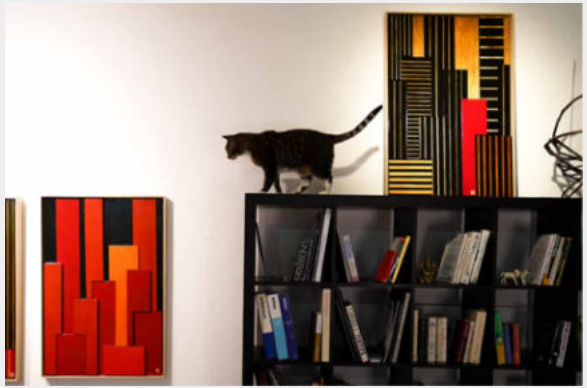
New Europe Film Sales – światowa firma sprzedażowa z siedzibą w Warszawie, dystrybutor wysokiej jakości filmów fabularnych i krótkometrażowych z całego świata Sales (m.in. „Boże Ciało” reż. Jan Komasa);

Horus Movies Animation – firma zajmująca się produkcją seriali dla dzieci oraz pełnometrażowych filmów animowanych (m.in. film animowany „SPACE KICKS” o Robercie Lewandowskim);

Media Move – firma specjalizująca się w międzynarodowej sprzedaży filmów gatunkowych: dramaty wojenne, horrory, filmy familijne/dziecięce, komedie (m.in. „Wilkołak” reż. Adrian Panek).

Więcej informacji można znaleźć na https://filmart.hktdc.com









Kolory Hongkongu

„Miejska Dżungla”

W mijających tygodniach, pomimo trwającej V fali pandemii, w Galerii Arta, której właścicielką jest Polka – promotorka sztuki – Natalia Mota, można było oglądać obrazy łączące tradycję z nowoczesnością autorstwa Francesco Liettiego . Francesco Lietti urodził się na południowym brzegu jeziora Como we Włoszech. Studiował architekturę w Mediolanie i Paryżu, a także w Londynie. Jego prace znajdują się w prywatnych kolekcjach na całym świecie. Inspiracją dla artysty jest jego wolny duch, ciekawość odkrywania nowych kultur i wszystko, co się za tym kryje: zafascynowany różnorodnością kolorów, bogatymi zapachami.

Wystawa „Urban Jungle” przedstawia trzy serie: Cityscape, Abstracted i najnowszą serię Legno. Wszystkie kolekcje ukazują miłość artysty do miasta w którym mieszka i pracuje - tętniącego życiem, eklektycznego Hongkongu, a dopełnia je symbioza podróży i odkryć w regionie Azji Południowo-Wschodniej. Jego obrazy oscylują między rzeczywistością a fantazją. Artysta przygotował również wersję cyfrową swoich prac, w postaci sztuki NFT, która łączy się z jego kultową serią pejzaży miejskich.

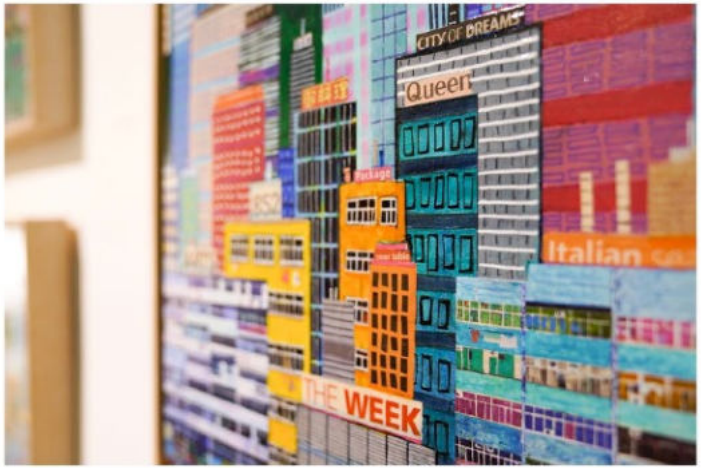
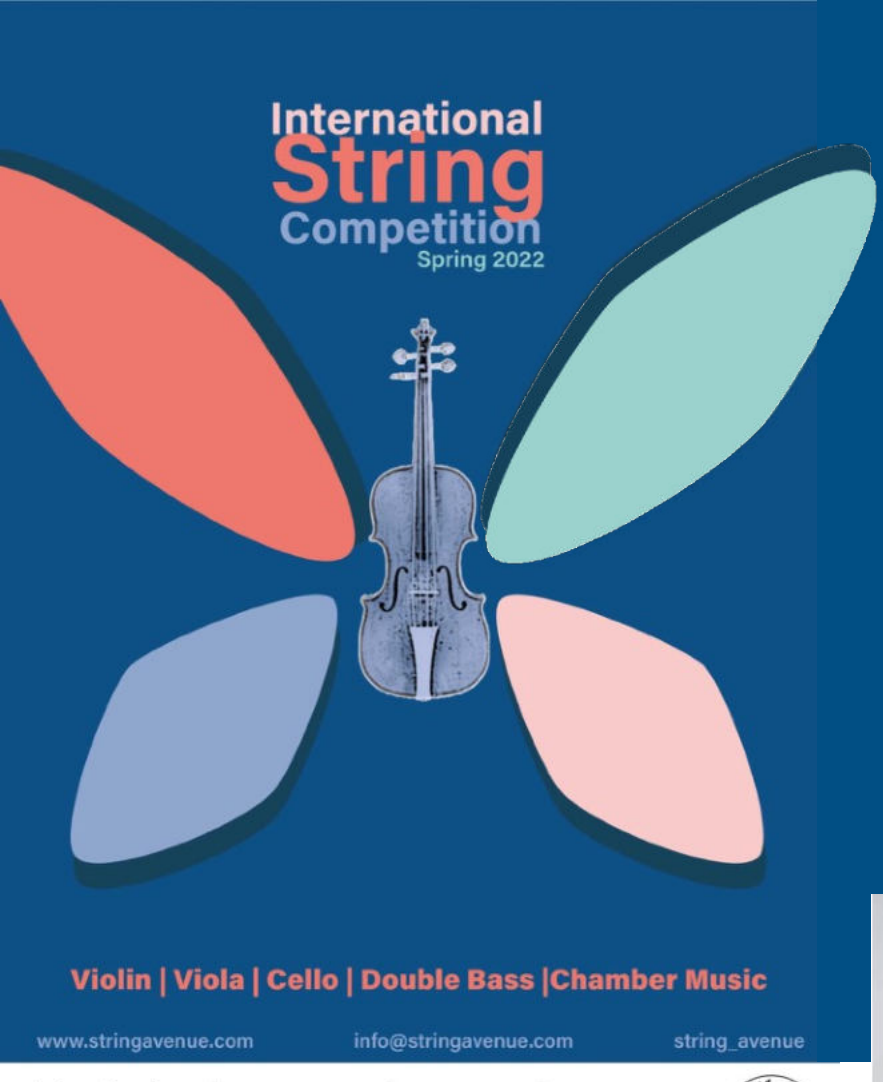


Foto: Arta, Francesco Lietti



String Avenue Competition

Wieniawski Edition, Wiosna 2022

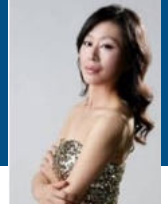
W marcu rozpoczęła się kolejna edycja Konkursu Instrumentów Smyczkowych cyklu String Avenue Competition – Wieniawski Edition, Wiosna 2022.

Artyści reprezentujący regiony: Azja-Pacyfik, Ameryka Północna i Europa, zaprezentują swoje umiejętności oraz interpretacje muzyczne przed znakomitym, międzynarodowym Jury w gronie uznanych muzyków, wykładowców i krytyków z Polski, Korei Południowej i Stanów Zjednoczonych.

Oprócz nagród pierwszego, drugiego i trzeciego miejsca, dla najlepszych wykonawców utworów Henryka Wieniawskiego czekają specjalne dyplomy przygotowane przez Towarzystwo Muzyczne im. Henryka Wieniawskiego w Poznaniu, które jest jedną z najstarszych polskich instytucji muzycznych, a także organizatorem prestiżowych Międzynarodowych Konkursów Skrzypcowych i Lutniczych im. Henryka Wieniawskiego.

Już w kwietniu poznamy laureatów tegorocznej edycji String Avenue Competition i mamy nadzieję, że Międzynarodowy Konkurs Skrzypcowy im. Henryka Wieniawskiego w Poznaniu będzie ich kolejnym przystankiem w podróży artystycznej ku doskonałości.

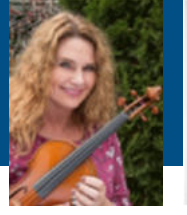
Konsulat Generalny RP w Hongkongu z przyjemnością patronuje wydarzeniu, które wypełnia świat polskim brzmieniem.



Hyunkyung Kate Lee



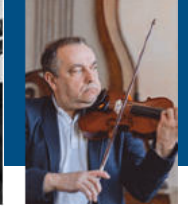
Alina Kurczewska



Beata Warykiewicz-Siwy



Michael Mermagen



Bartosz Bryła



Aleksander Dańda



Chopin Avenue

Już za kilka dni rozpocznie się wiosenna edycja Międzynarodowego Konkursu Pianistycznego Chopin Avenue, którego dźwięki rozchodzą się już na czterech kontynentach.

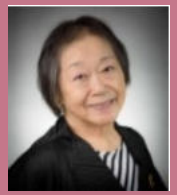
W epoce cyfryzacji kultury i sztuki, brzmienie instrumentów klasycznych jeszcze bardziej niż dotychczas przechodzi w sferę luksusu. Goniąc za duchem czasu, artyści i słuchacze coraz częściej zatapiają się w gatunkach muzyki elektronicznej, której dostępność dla zarówno twórców jak i publiczności jest na wyciągnięcie ręki a czasem nawet na wyciągnięcie palca na smartphonach czy smartwatchach.

Tym bardziej więc czekamy z niecierpliwością by zobaczyć młodych i wytrwałych pianistów prezentujących się na scenach Chopin Avenue, konkurujących nie tylko o pierwsze, drugie czy trzecie miejsca, ale także o specjalne dyplomy wystawione przez Towarzystwo Muzyczne imienia Fryderyka Chopina w Warszawie, które jest wiodącą instytucją kultywującą twórczość kompozytora a także organizatorem prestiżowego konkursu międzynarodowego imienia Fryderyka Chopina w Warszawie.

Konsulat Generalny RP w Hongkongu z przyjemnością patronuje wydarzeniu, promującemu polską muzykę która wypełnia brzmieniem fortepianu domy i sale koncertowe na całym świecie.

Śmietanka światowych pianistów oceni młodych artystów pod względem ich umiejętności technicznych oraz interpretacji muzyki.


Hyunkyung Kate Lee


Miyoko Nakaya Lotto


Young Sook Kim


Jerome Lowenthal


Jose Ramos Santana


Aleksander Dańda

Kronika sportowa – i nie tylko

Końcówka marca w szlachetnej rywalizacji międzypaństwowej niewątpliwie należy do polskich kobiet. Mądre, o nietuzinkowej urodzie, wygrywają turnieje, konkursy, zdobywają medale i korony najpiękniejszych.

Jako pierwsza ze swym sukcesem zameldowała się **Karolina Bielawska** - zdobywając koronę najpiękniejszej na świecie: Miss World – w rywalizacji ze 100 innymi reprezentantkami państw z całego świata. Choć to nie konkurencja sportowa jeszcze 😉, Karolina dostarczyła nam wielu pozytywnych emocji.



Foto: netionaldastak.com

Jako drugie z sukcesem w marcu zameldowały się **„Aniołki Matusińskiego”** – bez korony ale z brązowym medalem w sztafecie 4x400 m. Nasze piękne i szybkie biegaczki, po kapitalnej walce dały się wyprzedzić tylko reprezentantkom Jamajki i Holandii, zdobywając brąz na Halowych Mistrzostwach Świata.



Foto: sport.onet.pl





Foto: www.tennisworldusa.org

I wreszcie jako trzecia zanotowała marcowy sukces pewna młoda raszynianka – 1. tenisowa rakieta polski i przyszła pierwsza rakieta świata w kobiecym tenisie: **Iga Świątek.** Wygrywając kolejny (po Doha) turniej w Indian Wells i przechodząc do kolejnej rundy rozgrywek w Miami, zapewniła sobie miejsce nr 1 w rankingu WTA.

Młode, wspaniałe i utalentowane, dumnie reprezentują Polskę - nie tylko na arenach sportowych!

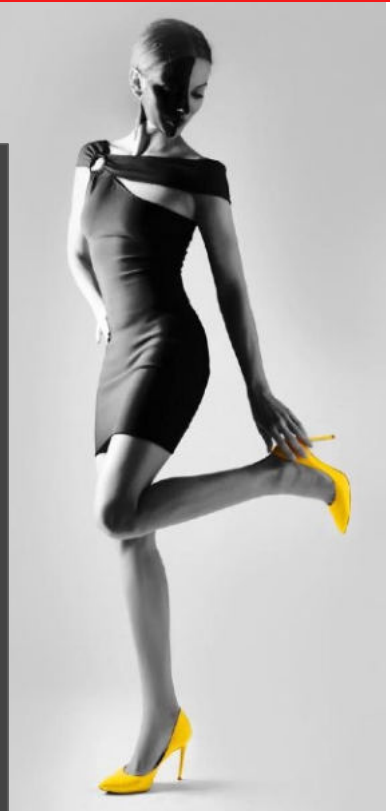


Magdalena (Adasiewicz) Buitenkamp

W Hongkongu organizowałam polskie zabawy dla maluchów, gdy moja córka miała 3 lata, aby jednoczyć społeczność polską i uczyć języka polskiego najmłodsze pokolenie, a także prowadziłam warsztaty pierwszej pomocy dla polskich dzieci. Od 2020 roku zaangażowana jestem także się w działalność Polskiej Izby Gospodarczej w Hongkongu jako członek jej zarządu, odpowiedzialny za PR (PR Executive) i pomagam łączyć ludzi myślących biznesowo w Polsce i Azji. W wolnym czasie realizuję moje hobby, jak np. projekty modelingowe - samodzielnie lub z moją córką Naomi, z którą zagrałyśmy nawet w reklamie telewizyjnej dla MeasJohnson, pokazywanej w lokalnej telewizji w latach 2017-2018. W marcu 2019 r. zaangażowałam się też w projekt, podczas którego przygotowałam i zorganizowałam wystawę fotografii BEYONDHEELS we współpracy z marką obuwniczą - JennyYung w Galerii NovalisArtDesign . Wystawie tej towarzyszyło hasło - „Złam ciszę = zakończ przemoc".

Nazywam się Magdalena (Adasiewicz) Buitenkamp i jestem pielęgniarką, dyrektorem PR PolCham HK, modelką i samotną matką, która po doświadczeniu przemocy domowej zdobyła się na odwagę by walczyć o wolność i bezpieczeństwo dla swojej córki i dla siebie.
Ukończyłam Akademię Medyczną w Warszawie z tytułem licencjata w zawodzie pielęgniarki.

Zaraz po ukończeniu studiów przeprowadziłam się do USA i kontynuowałam tam studia medyczne na Uniwersytecie Drexel w Filadelfii. Mieszkałam i pracowałam jako licencjonowana pielęgniarka w największych prywatnych szpitalach w Dublinie w Irlandii i w Riyadh w Arabii Saudyjskiej. Mieszkałam również we Francji w Paryżu, aby w końcu znaleźć się w Hongkongu. Pracuję tu od ponad 5 lat w prywatnej klinice, w tym ponad 2 lata podczas pandemii covid19.
Jako pielęgniarka w mojej naturze leży pomaganie innym ludziom, dlatego, jeszcze w Polsce, udzielałam się jako wolontariuszka w hospicjum pomagając ludziom u schyłku życia, a także wspierałam młode anglojęzyczne mamy w Paryżu w okresie karmienia piersią, tym samym wspierając zdrowy początek życia noworodków.



Zawsze chciałam podróżować po świecie i poznawać inne kultury i lokalne historie.
Po spełnieniu mojego marzenia, mieszkaniu na trzech różnych kontynentach i podróżowaniu z plecakiem w RPA, zdecydowałam się zostać na dłużej w Hongkongu w Azji.

W weekendy spędzam czas na plażach, surfując i nurkując lub jeżdżąc na rolkach w porcie Wiktorii razem z moją córką. Lubię też tańczyć i interesuję się fotografią.
W Hongkongu najbardziej fascynuje mnie wielokulturowość i różnorodność. Bardzo się cieszę, że moja córka Naomi ma szansę dorastać w tak niesamowitym otoczeniu ucząc się języków i realizując swoje marzenia.

Zawsze staram się ja uczyć, że ma nieskończone możliwości, których jedyną granicą jest jej własna wyobraźnia!



IG:@mag_da_da_lena
magdalena.j.adasiewicz@gmail.com

PolCham Hong Kong

Wiedźmin 4
Czy Ciri przejmie rolę głównego bohatera gry?

Wiedźmin, krótki serial na Netflixie, jest oparty na epickiej sadze autorstwa polskiego autora - Andrzeja Sapkowskiego.



Jednakże to nie książka przyczyniła się do popularności “Wiedźmina”, ale gra komputerowa o tym samym tytule autorstwa polskiego studia CD Project Red, notowanego na Warszawskiej Giełdzie Papierów Wartościowych, a także wydawcy Cyberpunk 2077. Seria ukazała sie jako : *Wiedźmin (2007), Wiedźmin 2: Zabójcy królów* (2011) oraz *Wiedźmin 3: Dziki Gon* (2015). Kilka dni temu, 21 marca, CD Project Red ogłosił pracę nad Wiedźminem 4, chociaż ostateczny tytuł nie jest jeszcze potwierdzony, jako że początkowo Wiedźmin był zaprojektowany jako trylogia. Nowa gra będzie oparta o technologię Unreal Engine 5. Wiedźmin 3, wydany w 2015 roku osiągnął przychód 210 milionów USD w roku wydania.
Do dnia 17 Kwietnia 2021 (rok temu), wydany w 2020 Cyberpunk 2077 pozwolił CDPR pobić rekord w wysokości 562 milionów USD skumulowanych dochodów sprzedaży

Czy Wiedźmin 4 pobije ten rekord?

Zawsze chętnie przyglądamy się polskim firmom z sektora technologicznego, które osiągają sukcesy na arenie międzynarodowej.
CD Project Red jest kolejnym przykładem polskiej firmy, która podbija świat i tym samym przypomina nam, że Polska jest ekspertem w wielu dziedzinach, a w tym w nowych technologiach.

Artykuł udostępniony przez PolCham Hong Kong
Autor: Filip Ziolek

POLCHAMBERS HUB

PolCham Hong Kong

InvestHK



PolCham Hongkong Aktualności

PolChambers HUB

Jako jedna z czterech satelit PolChambers HUBs, Polska Izba Handlowa w Hongkongu uczestniczyła w dyskusji online zorganizowanej przez PolChambers HUB Malaga.
W dyskusji wzięły również udział: Polska Izba Handlowa w Hiszpanii, Invest Andalucia, Malaga Tech Park, Cloud Community Europe, PolChambers HUB Silicon Valley and PolChambers HUB Buenos Aires. Celem spotkania była prezentacja inicjatywy PolChambers HUBs reprezentacji Hiszpanii i rozpatrzenie możliwości współpracy w zakresie nowych technologii.

PolCham HK x InvestHK

PolCham HK spotkał się z InvestHK by przedyskutować kwestie obecnej sytuacji Hongkongu z perspektywy prowadzenia biznesu. Dyskusji poddany został także wachlarz możliwości dla Polskich firm zainteresowanych Hongkongiem i Greater Bay Area (GBA). Dyskusja obracała się w tematach MedTech, GreenTech, FinTech, FoodTech oraz produktów konsumenckich.
Polska jest wiarygodnym ekspertem w powyższych dziedzinach i coraz częściej widzimy polskie start-up'y podbijające rynki międzynarodowe. Z niecierpliwością czekamy na kolejne polskie marki i firmy w Hongkongu i GBA.

Artykuł udostępniony przez PolCham Hong Kong
Autor: Filip Ziolek



Join Us

Follow Us on Social Media

Tradycyjna kuchnia Pogórza

Tradycyjne pożywienie u Pogórzan, dawniej skromne i niewyszukane, opierało się - podobnie jak w innych regionach Podkarpacia i Karpat - niemal wyłącznie o produkty roślinne wytworzone we własnym gospodarstwie. Były to głównie mąki i kasze zbożowe, ziemniaki oraz karpiele (brukiew) i rzepa. Na łąkach i w lesie zbierano też jako przyprawy zioła dziko rosnące: lebiodkę, czosnek niedźwiedzi, kopano dziki chrzan. Roślinny jadłospis wzbogacały owoce z drzewek przydomowych i leśnych dziczek: śliwki, jabłka, gruszki. Jadano je świeże, a także suszone w przyzagrodowych *suśniach*. Latem masowo zbierano w lasach jagody (borówki, maliny, czernice, poziomki) oraz grzyby.

Najpopularniejszym jedzeniem na co dzień u Pogórzan była kasza oraz pierogi z kapustą
i grzybami.





Foto: aniagotuje.pl

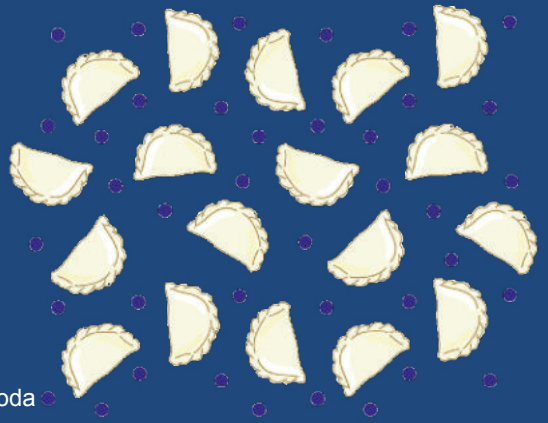


Pierogi z kapustą i grzybami

Składniki na ok. 70 sztuk:

Farsz:

- 500 g kiszonej kapusty
- 50 g suszonych grzybów
- 1 średnia cebula
- sól, pieprz
- 1 łyżka oleju



Ciasto:

- ok. 500 g mąki pszennej
- 1 żółtko
- gorąca, przegotowana woda

Sposób przygotowania:

1. Grzyby opłukać. Przełożyć do niedużego garnka i zalać zimną wodą. Pozostawić na co najmniej parę godzin, a najlepiej na noc.
2. Na drugi dzień, grzyby ugotować w wodzie, w której się moczyły pod przykryciem do miękkości. Odcedzić przez sitko. (Wywar wykorzystać do żurku, barszczu lub zupy grzybowej. Można go również zamrozić). Grzyby drobno posiekać lub zmiksować w malakserze, ale uważać, żeby były widoczne kawałki.
3. Kapustę kiszoną odcisnąć z soku (jeśli lubicie kwaśną, to nie trzeba odciskać soku), zalać wodą do przykrycia i gotować do miękkości (ok. 1 godziny). Po ugotowaniu dobrze odsączyć, wycisnąć z płynu i posiekać drobno.
4. Cebulę pokroić w kostkę i zeszklić na oleju. Dodać grzyby i lekko podsmażyć. Po chwili dodać kapustę. Doprawić solą i pieprzem do smaku i podsmażyć ok. 2 minut. Pozostawić do ostygnięcia. (Farsz powinien być wyrazisty w smaku).
5. Przygotować ciasto. Mąkę wsypać do miski. Dodać żółtko i zamieszać. Wlewać stopniowo gorącą wodę z czajnika (im cieplejsza tym ciasto będzie lepsze, bardziej sprężyste, ale nie wrzątek, żeby się nie poparzyć) i zagnieść jednolite, elastyczne, mięciutkie ciasto. Ciasto nie powinno się kleić. (Jeśli ciasto będzie dobrze wyrobione to w przekroju powinny być widoczne pęcherzyki powietrza).
6. Ciasto podzielić na części. Na posypanym mąką blacie rozwałkować bardzo cienko ciasto. (W trakcie rozwałkowywania jednej porcji ciasta, resztę przełożyć do miski i przykryć ściereczką, żeby nie obeschło).
7. Z rozwałkowanego ciasta wykrawać kółka np. szklanką. Na środku nałożyć łyżeczką nadzienie, ciasto złożyć na pół i skleić dobrze brzegi. Gotowe pierogi układać na desce lub blacie oprószonym mąką i przykryć ściereczką, aby nie obsychały.
8. Pierogi można zamrozić lub od razu ugotować i podawać.
9. Pierogi wrzucać na wrzątek i gotować, na małej mocy palnika, w osolonej wodzie ok. 2 minut od wypłynięcia.
10. Wyciągać łyżką cedzakową. Podawać z przesmażoną na oleju lub maśle cebulą. Jeśli ugotowane pierogi mają być przechowane w lodówce np. do dnia następnego to należy je przelać trochę olejem i dobrze je w nim obtoczyć, aby nie posklejały się po przełożeniu do miski lub innego naczynia.





Foto: www.gotujmy.pl

Dziękujemy!

Następny Newsletter
w kwietniu!



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