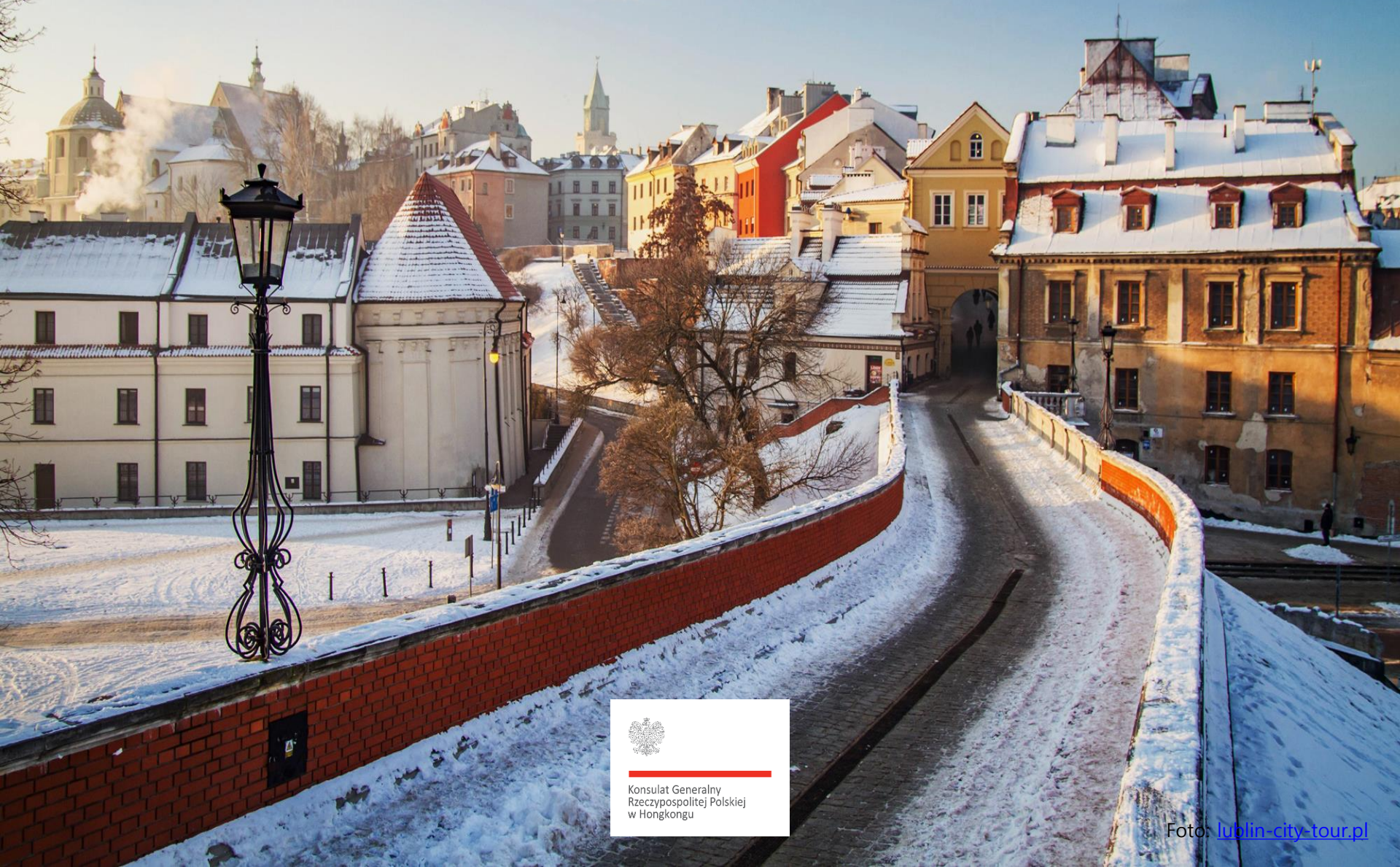


NEWSLETTER

KONSULAT GENERALNY RP W HONGKONGU
grudzień 2021



Konsulat Generalny
Rzeczypospolitej Polskiej
w Hongkongu

Foto: lublin-city-tour.pl



Lublin – Miasto Inspiracji

Lublin, nazywany stolicą wschodniej Polski, jest największym i najprężniej rozwijającym się miastem po prawej stronie Wisły. Bogata, siedmiowiekowa historia Lublina oraz położenie w wielokulturowym tyglu stanowią o jego szczególnych walorach. To zaczarowane miejsce przyciągające unikalnym klimatem, bogatą architekturą i licznymi zabytkami.

Przez stulecia było to miasto kluczowe dla stosunków Polski i Litwy, połączonych w 1569 r. unią w jeden organizm jako Rzeczpospolita Obojga Narodów na sejmie obu państw w Lublinie. Miało to miejsce w murach zamku z czasów Kazimierza Wielkiego, zniszczonego w wyniku wojen w XVII w. Na jego miejscu stanął drugi, w stylu neogotyku angielskiego, który przez 128 lat był siedzibą więzienia – kolejno: carskiego, kryminału II Rzeczpospolitej, hitlerowskiego i stalinowskiej bezpieki. Dziś zamek, jako [Muzeum Lubelskie](http://www.muzeumlubelskie.pl), pełni funkcję instytucji kulturalnej i jest nr 1 na liście zabytków w Lublinie.



Sąsiadujące z zamkiem [Stare Miasto](#) zachwyca zdobieniami kolorowych, renesansowych i klasycystycznych kamieniczek, regionalnymi daniami w licznych restauracjach i nastrojowymi kafejkami. Wśród licznych zabytków na uwagę zasługuje niewątpliwie [stary ratusz](#) i [Bazylika oo. Dominikanów](#), reprezentująca style od gotyku po klasycyzm, ze wspaniałymi kaplicami Tyszkiewiczów i Firlejów oraz [Teatr Stary](#), najstarszy w Polsce po krakowskim, z interdyscyplinarnym, konfrontującym, dynamicznym repertuarem.



Na Stare Miasto prowadzą z przeciwnych stron dwie bramy w pozostałościach dawnych murów miejskich. [Brama Krakowska](#), której wnętrza goszczą [Muzeum Historii Miasta](#) Lublina. Druga, [Brama Grodzka](#), zwana była kiedyś żydowską, ponieważ łączyła część miasta należącą do chrześcijan i część zamieszkiwaną przez wyznawców religii mojżeszowej.



W Lublinie odbywają się renomowane międzynarodowe wydarzenia artystyczne, festiwale teatralne, muzyczne i prezentujące sztukę współczesną. Wśród najbardziej znanych imprez kulturalnych można wymienić [Carnaval Sztuk-Mistrzów](#), [Festiwal Inne Brzmienia](#), [Noc Kultury](#), [Jarmark Jagielloński](#), [Festiwal Teatrów Europy Środkowej "Sąsiedzi"](#), [Festiwal "Konfrontacje Teatralne"](#) czy [Europejski Festiwal Smaku](#).

Lublin jest jednym z miast o największej dynamice inwestycji w Polsce. Uruchomienie Portu Lotniczego Lublin, budowa obwodnicy wraz z drogami dojazdowymi czy unowocześnienie systemu miejskiego transportu publicznego w znaczący sposób przyczyniają się do rozwoju infrastruktury i tworzenia przyjaznych warunków do inwestowania, co sprawia, że Lublin umacnia swoją pozycję na mapie Polski i Europy.

i najprężniejszych ośrodków akademickich w Polsce. Na cieszących się renomą uczelniach publicznych i w zdobywających prestiż niepublicznych szkołach wyższych w Lublinie studiuje ponad 70 tys. osób, nie tylko z Polski.

Lublin jest Bramą Wschodu, wizytówką Polski w kontaktach z krajami Partnerstwa Wschodniego. To efekt nie tylko położenia geopolitycznego, ale również dziedzictwa historycznego miasta, które jest niekwestionowanym liderem w Polsce we współpracy ze wschodnimi partnerami.

Źródło: <https://lublin.eu>
<https://www.polska.travel/pl/glowne-miasta/lublin>

Promujemy polskie budownictwo modułowe!



W dniu 14 grudnia br. przedstawiciele KG RP w Hongkongu wraz z ekspertami z Polski spotkali się z Biurem Strategii i Zarządzania Projektami Biura Rozwoju Hongkongu ([Development Bureau](#)). Spotkanie oficjalnie otworzył stały sekretarz ds. rozwoju – pan Lau Chun-kit, Ricky, JP.



W czasie spotkania poruszono tematy związane z rozwojem zrównoważonego budownictwa w Hongkongu, w tym pobudzania świadomości społecznej w zakresie budownictwa ekologicznego – poprzez zaangażowanie w proces planowania społeczeństwa, przemysłu i rządu, a także opracowanie praktycznych rozwiązań dla unikalnego, subtropikalnego środowiska budowlanego Hongkongu o wysokiej gęstości obszaru miejskiego. W taką wizję wpisuje się m.in. zintegrowane budownictwo modułowe – *Modular Integrated Construction (MiC)* – z wykończeniem, osprzętem, armaturą itp., dzięki któremu można zwiększyć produktywność, skrócić czas budowy oraz poprawić jakość, bezpieczeństwo i zrównoważony rozwój.

Polska - w ramach programu [GreenEvo](#) - posiada doświadczone i znane na rynkach międzynarodowych firmy, które tworzą domy w systemie MiC. Taka wymiana informacji z bezpośrednim (w formule telekonferencji) udziałem ekspertów z Polski w dyskusji na szczeblu ministerialnym stwarza nowe możliwości dla polskich zielonych technologii.

Polskie groby wojenne w Hongkongu

25 grudnia 2021 r. to 80. rocznica tzw. „Czarnego Bożego Narodzenia” – ostatniego i najbardziej zaciętego starcia w Bitwie o Hongkong w 1941 r. W związku z rocznicą Konsulat Generalny RP odwiedził groby polskich żołnierzy – członków Królewskiego Pułku Ochotniczego, którzy zginęli w tej ostatniej bitwie.



Również z okazji jubileuszu, Ricci Hall Uniwersytetu w Hongkongu (HKU) zorganizował Bieg Pamięci ku czci studentów Ricci Hall HKU poległych w Bitwie o Hongkong – wśród nich upamiętniono Polaka – Z. Kossakowskiego.

Spotkanie świąteczne w Sai Ying Pun



Wieczorem 20 i 21 grudnia Konsulat, wspólnie z polską firmą restauratorską Bistro Concept, zorganizował świąteczne spotkanie przy stole w „Bistro Flying Pig” w Sai Ying Pun. Komplet gości, doskonałe polskie jedzenie i mnóstwo okazji do spotkań i rozmów z naszymi rodakami oraz z przyjaciółmi Polski w Hongkongu. Dziękujemy za przybycie!



Wizyta na Politechnice w Hongkongu



W ostatnich godzinach 2021 r. Konsul Generalny spotkał się z rektorem

[Politechniki w Hongkongu](#)

prof. Jin-Guang Tengiem, prorektorem prof. Benem Youngiem oraz dyrektorem ds. współpracy międzynarodowej prof. Geoffreyem Qiping Shen.

Dziękujemy za otwartą dyskusję na temat możliwości rozwijania wzajemnie korzystnej współpracy pomiędzy PolyU a polskimi uniwersytetami badawczymi. Mamy nadzieję na kontynuację rozmów w nowym roku w zakresie tworzenia nowych partnerstw akademickich!





NARODOWA AGENCJA
WYMIANY AKADEMICKIEJ

31. Targi Edukacji i Karier

Zapraszamy Państwa do odwiedzenia **polskiego stoiska 1D-A20** przygotowanego przez Konsulat Generalny RP na styczniowych Targach Edukacji i Karier.

31. edycja Targów odbędzie się w dniach 20-23 stycznia 2022 r. w Hong Kong Convention and Exhibition Centre.

Więcej informacji o Targach znajdą Państwo [tutaj](#)



Foto : www.nawa.pl

Find your path
to success



Foto: unsplash.com

SERIAL NETFLIX



WIEDŹMIN

17 GRUDNIA | NETFLIX

17 grudnia - długo wyczekiwana premiera kolejnych odcinków serialu “Wiedźmin”.

Adaptacja prozy Andrzeja Sapkowskiego - "Wiedźmin" - powrócił z 2. sezonem 17 grudnia 2021 r. Serial jest dostępny tylko na platformie Netflix.

Geralt, Yennefer, Ciri, Jaskier – w drugim sezonie serialu odkrywamy silne więzi, które łączą bohaterów sagi Andrzeja Sapkowskiego. Geralt z Rivii, przekonany, że Yennefer zginęła w bitwie o Wzgórze Sodden, zabiera Cirillę do najbezpieczniejszego miejsca, jakie zna — warowni Kaer Morhen. Podczas gdy za jej murami królowie, elfy, ludzie i demony walczą o panowanie na Kontynencie, Geralt musi chronić dziewczynę przed czymś o wiele groźniejszym: tajemniczą mocą, jaką dziewczyna skrywa w sobie.

W nowych odcinkach w roli głównej powraca oczywiście Henry Cavill. W obsadzie nie zabraknie także Freyi Allan jako Ciri, Anyi Chalotry jako Yennefer i Joeya Bateya jako Jaskra. Na widzów czekają także nowi bohaterowie m. in. Kim Bodnia jako Vesemir i Kristofer Hivju jako Nivellen.

<https://www.netflix.com/>

Cebularz lubelski – legendarne królewskie początki i historia okrągłego placka !

Cebularz to pszenny placek pokryty pokrojoną w kostkę cebulą wymieszaną z makiem, charakterystyczny dla Lubelszczyzny. Specjał ten został uznany za produkt regionalny i posiada Chronione Oznaczenie Geograficzne (CHOG). Potrawa wywodzi się z kuchni żydowskiej a przed II wojną światową znana była jako *pletzel*.

Jak głosi legenda, król Kazimierz Wielki często odwiedzał w Kazimierzu Dolnym swoją ukochaną Esterkę, która dla niego wypiekała ciasto drożdżowe posypane cebulą wymieszaną z makiem. Być może tak właśnie powstał pierwszy cebularz.

Przepis na placek z cebulą znajdziemy też w wydanej w 1682 r. w Krakowie pierwszej polskiej książce kucharskiej (*Compendium Ferculorum*), której autorem był Stanisław Czerniecki, kucharz rodziny Lubomirskich. Pierwsze przepisy na lubelski cebularz pochodzą z XIX wieku. W 1915 roku w Lublinie na Starym Mieście, przy ulicy Probstwo, otworzył swoją piekarnię Hersz Lander. Ten piekarz żydowskiego pochodzenia urodził się w 1895 r. w Chełmie i aby nauczyć się zawodu wyjechał terminować do Lublina. Tam wraz z żoną otworzył piekarnię i sklep. Landerowie sprzedawali chleb żytni, bajgle, obwarzanki, *pletzle* (cebularze), chałki na szabat i mace na święto Paschy.

Pletzel to słowo, które pochodzi z języka jidysz i oznacza deskę, płytę. Był to kawałek rozwałkowanego ciasta, obsypany cebulą i ziarnkami maku. Rozwałkowane ciasto tworzyło cienki i płaski podkład dla układanej na nim pokrojonej i usmażonej cebuli. *Pletzel* był rozpowszechniony przed wojną wśród żydowskich piekarzy, w szczególności na wschodnich terenach Polski.



Foto: www.poezja-smaku.pl

Przepis na cebularz:

Ciasto

- 50 g świeżych drożdży
 - 1 łyżka cukru
 - 500 g mąki
 - 1 szklanka ciepłego mleka lub wody
 - 1 jajko
 - 2 łyżeczki soli
 - 60 g masła
-
- Świeże drożdże wymieszać z cukrem, 2 łyżkami mąki i częścią ciepłego mleka. Pozostawić do wyrośnięcia.
 - Rozpuścić masło z resztą mleka. Wyrośnięty rozczyń wraz z ciepłym mlekiem i masłem dodać do mąki z solą. Jajko roztrzepać widelcem i dodać do pozostałych składników, zostawiając 1 łyżkę na posmarowanie brzegów cebularzy.
 - Wyrobić ciasto (10 – 15 minut), tak aby odstawało od ręki, w razie potrzeby dodać trochę mąki. Pozostawić do wyrośnięcia (60 – 90 minut).
 - Ciasto podzielić na 14 części. Każdą część rozwałkować na placek, ułożyć na cienko wysmarowanej olejem blasze do pieczenia. Brzegi placków posmarować odłożonym jajkiem. Rozłożyć cebulę z makiem. Zostawić do wyrośnięcia (30 – 60 minut).
 - Piec przez ok. 20 minut w 180 stopniach C na lekko złoty kolor.



Foto: www.kwestiasmaku.pl

Farsz

- 2 duże cebule
- 3 łyżki maku
- 1 łyżeczka soli
- 2 łyżki oleju

Cebulę najlepiej jest przygotować na dzień lub dwa dni przed pieczeniem cebularzy. Należy pokroić ją w grubą kostkę, obgotować przez 1 – 2 minuty we wrzątku i odcedzić. Gorącą wymieszać z makiem, solą i olejem. Szybko przełożyć do słoika, szczelnie zamknąć, a po ostygnięciu wstawić do lodówki.



Barszcz na zakwasie

Barszcz wigilijny na zakwasie z kiszonej buraków.
Składniki na ok. 1,5 litra barszczu, ok. 5- 6 porcji:

Wywar warzywny:

- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- 1 burak
- ½ selera
- kawałek pora
- 4 ziarna ziela angielskiego
- 3 liście laurowe
- 5 ziaren pieprzu
- 1 łyżeczka soli
- 1 litr wody

Wywar grzybowy:

- ok. 30g suszonych grzybów
- 500ml wody

Zakwas buraczany:

- 1 kg buraków (to mniej więcej 4 duże buraki)
- 5 szklanek wody
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżeczka soli
- 4 ząbki czosnku
- 2 liście laurowe
- 3 ziarenka ziela angielskiego

Dodatkowo:

- majeranek
- czosnek
- sól, czarny pieprz świeżo mielony

Sposób przygotowania:

1. Grzyby przełożyć do niedużego garnka i zalać wodą. Pozostawić na noc.
2. Przygotować wywar grzybowy. Grzyby ugotować w wodzie, w której się moczyły pod przykryciem do miękkości. Odcedzić przez sitko. (Grzyby wykorzystać do uszek, pierogów itp.)
3. Przygotować wywar warzywny. Marchewki, pietruszkę, seler i buraka obrać, umyć, pokroić na duże kawałki i włożyć do garnka. Zalać litrem wody. Dodać oczyszczonego pora, sól, pieprz, ziele angielskie i liście laurowe. Zagotować. Gotować na małej mocy palnika przez 1- 1,5 godziny, aż warzywa będą miękkie. Podczas gotowania garnek powinien być przykryty pokrywą, pozostawiając małą szczelinę. Gotowy wywar przecedzić przez sitko. (Warzywa można wykorzystać do sałatki ziemniaczanej).
4. Wywar grzybowy połączyć z warzywnym. Dodać zakwas buraczany do smaku. (Np. 2 szklanki. Proporcje wywarów można zmieniać w zależności od upodobań). Podgrzewać, uważając, aby barszczu nie zagotować, bo straci kolor. Doprawić do smaku pieprzem, majerankiem i ewentualnie solą. (Można również dodać jeszcze przeciśnięty przez prasę ząbek lub dwa czosnku i po podgrzaniu przecedzić cały barszcz przez sitko wyłożone gazą).



Można podawać z uszkami, krokietem, jajkiem.



Konsulat Generalny
Rzeczypospolitej Polskiej
w Hongkongu

2022

SZCZĘŚLIWEGO NOWEGO ROKU



Dziękujemy!

Następny Newsletter
w styczniu!



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>