

Jest to przepis na **wigilijnego karpia** w dwóch odstonach.

Przygotujecie się te wersje niemal równocześnie.

- Potrzebne będą:
- co najmniej 2 karpie
 - 4 duże cebule
 - 3 duże pory
 - masło klarowane
 - olej lniany lub rzepakowy
 - szczypiorek
 - pół szklanki śmietany kremówki
 - 2 jajka
 - bułka tarta
 - płatki z migdałów
 - mąka pszenna
 - pieprz i sól

Potrzebne będą również **głęboka patelnia i naczynie żaroodporne.**

1 dzień
W przeddzień Wigilii karpie oczyszczamy i najlepiej filetuujemy. Robimy to bardzo ostrym i dużym nożem, zaczynając od grzbietu ryby. Jeśli nie czujemy się na siłach - kroimy rybę w dzwonka. Z każdej ryby powinno powstać 6-8 kawałków. Wszystkie cebule kroimy w plasterki. W dużym naczyniu przekładamy na przemian cebulę i kawałki ryby. Całość zabezpieczamy folią i odkładamy na noc w zimne miejsce.

2 dzień
Kawałki karpia oczyszczamy z cebuli, a następnie doprawiamy solą i pieprzem. Białą część porów kroimy w talarki. Dno naczynia żaroodpornego skrapiamy olejem i układamy naprzemiennie warstwy porów i połowy przygotowanych kawałków karpia. Na górną warstwę kładziemy parę wiórków klarowanego masła. Całość przykrywamy i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do temperatury 160°C, na pół godziny.

W tym czasie pozostałe filety/dzwonka obtaczamy delikatnie w mące, rozmąconym i posolonym jajku i na koniec w bułce tartej wymieszanej z płatkami migdałowymi. Na patelni rozgrzewamy masło klarowane z łyżką oleju i smażymy kawałki karpia z obu stron przez kilka minut, aż do zrumienienia. Odsączamy z nadmiaru tłuszczu. Tak smażyony karp jest chrupiący i ma pyszny maślany smak.

Po 30 minutach duszenia karpia w porach, zalewamy go śmietaną wymieszaną z żółtkiem, doprawioną solą i pieprzem. Naczynie żaroodporne pozostawiamy bez przykrycia i wstawiamy jeszcze na 10 minut do piekarnika. Przed podaniem warto „pokolorować” porcje karpia na zielono - najlepiej szczypiorkiem. Ładnie komponuje się z żółtym sosem otaczającym rybę.

Świąteczny przepis Diany Volokhovej, uczestniczki MasterChefa, która podczas tegorocznego Jarmarku Bożonarodzeniowego będzie gotować na placu Baczyńskiego!

Makowe tartaletki

- Składniki:
- 1 duże opakowanie ciasta francuskiego
 - 1 puszka masy makowej
 - 3 białka
 - 200 gramów cukru pudru
 - szczypta soli
 - szczypta kwasku cytrynowego
 - masło do wysmarowania formy
 - bułka tarta

Walcujemy **ciasto francuskie** na cieńszy placek. Kroimy go na kwadraty **10x10 cm**. Wkładamy je do posmarowanych masłem i posypanych bułką tartą metalowych form (lub tartaletek albo muffinek).

Ciasto w formach dobrze dziurawimy widelcem. Pieczemy przez **5-10 minut** w piekarniku rozgrzanym do temperatury **200°C**.

Wyciągamy je z piekarnika oraz z form, następnie układamy na blasze. Zapelniamy masą makową i dekorujemy na wierzchu bezą. Robimy ją w ten sposób, że ubijamy białko ze szczyptą soli i kwaskiem cytrynowym na sztywno. Następnie dodajemy cukier puder i dalej ubijamy. Masa musi zrobić się błyszcząca i ciągnąca.

Pieczemy tartaletki z bezą przez **3-5 minut w temperaturze 170°C**.

Przepis pochodzi z bloga Diany Volokhovej www.smakarmenii.pl

Czy wiesz, że...

...w 2014 roku, Rafał Brzozowski, jedna z gwiazd tegorocznego Jarmarku Bożonarodzeniowego, wydał specjalną płytę „Na święta”? Znalazły się na niej tradycyjne polskie kolędy w akustycznej aranżacji, a także świąteczny hit „White Christmas”. W swoim repertuarze wokalista ma też autorskie, typowo świąteczne piosenki, takie jak „Za chwilę przyjdą święta” i „Świąteczny czas” – na pewno będzie je można usłyszeć w Tychach!

Pierwszą kolędą, jakiej nauczyli się bracia Golcowie, było „Lulajże Jezuniu”. Mieli wtedy zaledwie trzy lata! Teraz w ich artystycznym dorobku znajduje się kilka typowo świątecznych płyt z kolędami i pastorałkami. **Golec uOrkiestra** jako kapela rodzinna, potrafi stworzyć na scenie wyjątkowy, bożonarodzeniowy nastrój. Zaśpiewajcie razem z nimi na placu Baczyńskiego 20 grudnia!

Grudniowa 2015

grudzień 2015

Jak co roku Tychy aktywnie szykują się do Świąt, organizując Jarmark Bożonarodzeniowy. Stragany wypełnione upominkami zachęcają do wręczania prezentów, a unoszący się aromat smakołyków przypomina o tradycyjnych potrawach i zachęca do wspólnego gotowania. Dołącz do nas, zaprosz znajomych i przyjaciół, pocuj tę wyjątkową atmosferę!

17-20

GRUDNIA 2015r.

Jarmark Bożonarodzeniowy

17 grudnia

15:00 – uroczyste otwarcie Jarmarku

15:15 – prezentacja domków

15:40 – bajka dla dzieci pt. „Fabryka śniegu”

16:30 – Wielka patelnia wielkie świąteczne gotowanie

16:50 – Olimpiada zimowa

18:30 – Light show

19:00 – koncert

Stowarzyszenia Ognisk Artystycznych

20:00 – koncert Chóru Gospelowego **God's Property**

18 grudnia

15:00 – program interaktywny dla dzieci „Z Mikołajem przez świat”

16:20 – Olimpiada zimowa

17:00 – prezentacja domków

17:30 – gotowanie z restauracją „U Przewoźnika”

19:15 – Ice Show, prezentacja logo Miejskiego Centrum Kultury

20:00 – Adam Kulisz i Krzysztof Głuch – Bluestorałki – Blues dobry Tychy

19 grudnia

15:00 – bajka dla dzieci pt. „Cudowna Podróż”

16:10 – Olimpiada zimowa

16:30 – Diana Volokhova, finalistka programu „MasterChef” – pokaz kulinarny

19:30 – prezentacja domków

20:00 – koncert **Rafała Brzozowskiego**

21:15 – Fireshow

20 grudnia

14:00 – program interaktywny dla dzieci „Sekrety św. Mikołaja”

15:10 – Olimpiada zimowa

15:00 – koncert świąteczny zespołu **Gruba Ferajna**

16:00 – prezentacja domków

16:30 – Kurt Scheller – pokaz kulinarny

18:30 – prezentacja domków

18:55 – życzenia świąteczne Władz Miasta Tychy

19:00 – koncert **Golec uOrkiestra**

Codziennie dodatkowe atrakcje: ognisko, świąteczny DJ, szczudlarz oraz warsztaty plastyczne dla dzieci i dorosłych w Andromedzie!

MIEJSKIE

PLAC BACZYŃSKIEGO od 12:00 do 18:00

Mikołajki to świetna okazja do tego, by obdarować naszych bliskich podarunkami. Może to być również dzień pełen niespodzianek – zwłaszcza dla dzieci! Mikołaj zawita do Teatru Małego, będzie go można spotkać w Laboratorium Sztuki i na placu Baczyńskiego!

Nie można tego przegapić – Mikołajki w Tychach to mnóstwo atrakcji, doskonała zabawa i moc wrażeń!

6 grudnia już od 12.00 na placu Baczyńskiego będziemy czekać na Mikołaja! Dołącz do nas!

12:00–15:00
W oczekiwaniu na Mikołaja

warsztaty plastyczne w domku św. Mikołaja i elfów
malowanie twarzy i włosów, zabawy, animacje, konkursy, ozdabianie bombek i kartek świątecznych

14:00–18:00
Świąteczny Tor Przeszkód

mała gra terenowa
wielka gra planszowa, test smaków świątecznych, kręgle, rzuty do celu, atrakcje muzyczne

Warsztaty Twórcze
„Świąteczne Ręko-Dzieło”
ozdabianie choinek, tworzenie lampionów ze słoiaków, wszystkie materiały zapewniamy

12:00–18:00

Karuzela dla dzieci i Fotościanka
przez cały czas trwania imprezy dzieci mogą pojeździć na karuzeli i zrobić sobie zdjęcia na świątecznej ścianie

13:30–18:00
Przybycie św. Mikołaja

rozdawanie prezentów, zdjęcia z Mikołajem

14:00–15:00
Parada Rowerowych Mikołajów

Przejazd od Rynku na plac Baczyńskiego
Trasa o długości 7 km

16:00–17:00

Spektakl „O chłopcu, który szukał Świętego Mikołaja i o Zielonej Choince”
barwne i wesołe widowisko w wykonaniu profesjonalnych aktorów, tancerzy i szcudlarzy, z pięknymi kostiumami i muzyką

17:00–18:00

Zabawa z aktorami ze spektaklu, Zielona Choinka tańcząca na szcudłach

MIKOŁAJKI

Kiermasz ozdób świątecznych 6 grudnia

od 10.00 do 18.00
w Pasażu Kultury Andromeda
odbędzie się kiermasz ozdób świątecznych stworzonych przez osoby niepełnosprawne - podopiecznych tyskich NGO.

Mikołaj

w Laboratorium Sztuki

6 grudnia w godzinach od 9.30 do 13.30

godz. 10.00 – projekcja bajki „Przygody słoniczki Elli”

godz. 11.30 – „Mikołaj z mojej wyobraźni”

Dzieci będą wspólnie rysować postać Świętego Mikołaja, nie zabraknie upominków i gorącej czekolady! Wszystkie atrakcje są bezpłatne.

Obowiązuje wcześniejsza rezerwacja miejsc:

e-mail: arteteka@teatrmaly.tychy.pl, tel. 32 780 32 03.

Mikołaj

w Teatrze Małym

Z okazji Mikołajek Teatr Mały zaprasza dzieci

5 grudnia o 16.00 na spektakl

„Kot w butach”

Teatru Współczesnego z Krakowa.

To lekkie, dynamiczne i bardzo dowcipne przedstawienie. Starannie przygotowane sceny połączone z projekcjami ruchomego obrazu wzbudzą zainteresowanie również dorosłego widza.

Po spektaklu (czas trwania 65 min. bez przerwy) odbędzie się inscenizacja mikołajkowa w wykonaniu aktorów Teatru Współczesnego połączona z wręczaniem paczek. Planowane zakończenie imprezy (w zależności od liczby paczek) ok. godz. 19.30.

Paczki, dokładnie opisane (z podaniem wieku dziecka), będą przyjmowane w szatni przed przedstawieniem.

Cena biletu: 18 zł dzieci, 22 zł dorośli

Mikołajkowa niespodzianka

w Klubie MCK Wilkowyje 3 grudnia o 18.00

Klub MCK Wilkowyje zaprasza dzieci na spektakl pt. „Śniegowa kraina” w wykonaniu Teatru Trip z mikołajową niespodzianką. Wstęp wolny, zapisy pod numerem tel. 32 227 26 22 (liczba miejsc ograniczona).

Rodzinne warsztaty

w Klubie MCK Wilkowyje 2 grudnia o 17.00

Klub MCK Wilkowyje zaprasza na warsztaty dla rodzin „Śląskie ozdoby Bożonarodzeniowe”. Wstęp wolny, zapisy pod numerem tel. 32 227 26 22 (liczba miejsc ograniczona).

„Betlejem polskie” w Teatrze Małym

15 grudnia o 10.00

16 grudnia o 10.00 i 18.00

17 grudnia o 10.00

„Betlejem polskie” to oparte na motywach utworu Lucjana Rydla rodzinne widowisko kolędowo-patriotyczne z udziałem Jadwigi Andrzejewskiej, Klaudii Walencik i Jerzego Mazura. Zaprasza **Tychy Teatr i MDK 1 im. Artystów Rodu Kossaków**.

Cena biletu: 15 zł

Warsztaty „Zielona choinka” w Miejskiej Galerii Sztuki „OBOK”

5 grudnia 12:00 - zapraszamy dzieci na warsztaty plastyczne „Zielona choinka”.

Wstęp wolny, obowiązują zapisy: e-mail: arteteka@teatrmaly.tychy.pl, tel. 32 780 32 03.

