

BEZPŁATNY
KWARTALNIK
INFORMACYJNY

Wydanie 009/08
Kielce, marzec 2008
www.podtelegrafem.pl
biuro@podtelegrafem.pl

TELEGRAF INFO



Pisanki

str.3

**Niezwykły
świat herbaty**

str.6



**Nasze wypieki
na Wielkanoc**

str. 5

**Przepis
na mazurek**

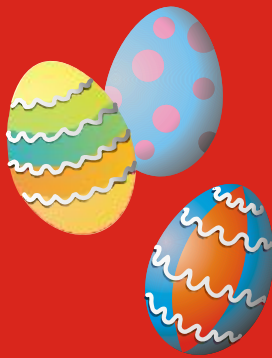


**Restauracja "Telegraf"
poleca**

PIEKARNIA

POD TELEGRAFEM





Drodzy Czytelnicy!

Witam bardzo serdecznie na łamach wiosennego numeru gazetki „Telegraf INFO”, która - mam nadzieję - pozytywnie zaskoczy Państwa zmienioną szatą graficzną i zakresem treści.

W tym numerze dominują oczywiście tematy związane z Wielkanocą, przedstawiamy także kulinarne nowości Piekarni „Pod Telegrafem”. Zapoczątkowane zostały nowe cykle artykułów, m.in. o sposobach spędzania wolnego czasu, oraz seria prostych i ciekawych przepisów kulinarnych.

Z pewnością zainteresują Państwa także informacje na temat towarzyszącej nam co dzień, a jakże bardzo mało znanej, herbaty.

Starając się uczestniczyć w życiu naszego regionu postaramy się też na bieżąco informować Państwa o najważniejszych jego wydarzeniach i imprezach. Gorąco zapraszam do lektury!

Przed nami Święta Wielkanocne, mam nadzieję, że będą w nich towarzyszyć Państwu wyroby Piekarni „Pod Telegrafem”, do których okazujecie Państwo zaufanie już od ponad siedemnastu lat.

Wraz z całym zespołem pracowników chciałbym złożyć Państwu życzenia radosnych Świąt Wielkanocnych, spokoju i pogody ducha oraz niezapomnianych chwil z naszymi wypiekami.

Roman Smolarski
WŁAŚCICIEL



Spandau z malinami

Buleczka na cieście półfrancuskim, z pysznym nadzieniem marcepanowo-malinowym oraz budyniem waniliowym.

Spandau z jabłkami

Buleczka na cieście półfrancuskim, z pysznymi jabłkami oraz budyniem waniliowym.

Waga: 100g

Cena: 1,70 zł/szt.

Nowości wiosenne



Mazurek czekoladowy

Doskonały mazurek na miodowym cieście, obłany czekoladą.

Waga: 450g

Cena: 12,50 zł/szt.

Przysmak z salami

Buleczka z salami i serem.

Przysmak z kiełbasą

Buleczka z kiełbasą i musztardą.

Przysmak z boczkiem

Bułka z boczkiem i chrzanem.

Waga: 70g

Cena: 1,70 zł/szt.





Pisanki

Otoczone specjalnymi względami w czasie Świąt Wielkanocnych jajko posiada wiele znaczeń, zarówno w wierzeniach pogańskich, jak i kulturze chrześcijańskiej. Najpowszechniej funkcjonuje jako symbol odradzającego się życia.

Tradycja zdobienia jaj ma w polskiej ludowej kulturze bardzo ważne miejsce. Związana jest także z różnymi zwyczajami. Jeden z nich powtarzano w Poniedziałek Wielkanocny. Chłopcy oblewali dziewczęta wodą, a one odwzajemniały się podarowując im jajka. Przyjęto pewną symbolikę kolorów, na jakie pomalowane były jajka:



Czarne darowano poważnym, powszechnie szanowanym obywatelom, **brązowe** dostawali narzeczeni i młodzi małżonkowie, zielone dawano młodym chłopcom, **fioletowe** kawalerom, **niebieskie** kawalerom prowadzącym się mniej frasobliwie. **Żółte** jajko dostawało się chłopcu, którego dziewczyna nie chciała.

Zanim przystąpimy do ozdabiania pisanek:

Doświadczeni twórcy radzą, aby jajka przeznaczone na pisanki po umyciu i opłukaniu wstawić do naczynia z zimną wodą i gotować co najmniej 1.5 godziny. Do wody należy dodać sól. W ten sposób podwyższamy temperaturę wrzenia wody do 115° C i pozbedziemy się bakterii i zarodników, które powodują fermentację i psucie się jaj.



Są różne techniki zdobienia jaj. Jedną z najbardziej popularnych jest **technika batikowa** czyli malowanie na jajku wzorów woskiem, a następnie pokrywanie go farbami. Polska tradycja ludowa wypracowała kilka typów pisanek. Zręczne ręce ludowych twórców uczyniły z nich prawdziwą gałąź sztuki.

Kraszanki są to jajka zdobione metodą rytowniczą, w nazewnictwie ludowym „skrobaną” lub „drapaną”. Na skorupkach jaj wydrapuje się ostrym narzędziem przeróżne, czasem bardzo misternie wzory.



Oklejanki, inaczej „naklejanki”, pochodzą z Ziemi Łowickiej. Zastosowana została tutaj technika aplikacyjna. Na niebarwione jaja nakłada się tradycyjne dla tego regionu wycinanki z błyszczącego różnokolorowego papieru przedstawiające barwne wzory: kwiaty, ptaki itp.

Pisanki **ażurowe** - za pomocą ostrego narzędzia na wzmocnionych skorupkach jaj wykonuje się misternie wycięcia.

Pisanki **nicianki** powstają przez owijanie wydmuszek jaj różnymi rodzajami nici, kordonku lub włóczki.

Jaja **collage** łączą w sobie różne materiały i techniki. Często spotyka się także jaja malowane na różnych innych tworzywach: metalu, ceramice, kamieniach szlachetnych itp. Do najsłynniejszych należą słynne jaja *Faberge*. Małe, wyklejane drogi kamieniami dzieła sztuki powstały w Rosji, dla kaprysu członków carskiej rodziny.



Mazurek

Mazurek - słodkie ciasto z bakaliami przyrządzane tradycyjnie na Święta Wielkanocne - przywędrował do nas prawdopodobnie ze Wschodu, z kuchni arabskiej pełnej słodkości i bakalii. Natomiast sama nazwa pochodzi stąd, że pierwszymi kucharkami, które zaczęły je piec na ziemiach polskich, były kobiety z Mazur. Upieczenie mazurka wymaga nie tyle kucharskich umiejętności, co artystycznych zdolności przy jego ozdabianiu.

Poniżej przedstawiamy przepis na wielkanocny mazurek, z którym może się zmierzyć nawet najbardziej początkująca gospodyni:

Składniki:

25 dkg masła,
6 żółtek,
1 szkl. cukru pudru,
0,75 szkl. mąki,
10 dkg zmielonych migdałów.

Sposób przyrządzenia:

Migdały sparzyć, obrać i drobno posiekać albo zmielić. Masło utrzeć na puszysty krem, dodawać po jednym żółtku, na końcu dodać cukier, przygotowane migdały i mąkę, wyrobić ciasto. Formę wyłożyć papierem do pieczenia, ciasto rozwałkować na grubość 1.5 cm, wyłożyć na blachę i udekorować migdałami. Wstawić do rozgrzanego piekarnika i piec w temp. 180 °C na złoty kolor. Upieczone i wystudzone ciasto można polukrować i ozdobić.

Wiosna w Restauracji "Telegraf"



W czerwcu mija rok od otwarcia Restauracji „Telegraf”. Przez ten czas zdążyła ona zdobyć sobie Państwa zaufanie, gdyż z każdym dniem odwiedza nas coraz więcej klientów. Przyjeżdżają przede wszystkim na pyszny obiad. W wyborze dań jesteśmy wierni głównie kuchni staropolskiej, na pierwsze danie można zjeść m.in. rosół z makaronem lub barszczyk z uszkami, na drugie karkówkę w ziołach, żeberka w kapuście, kotlet schabowy lub placek po węgiersku. W ofercie znajdują się także pierogi, gołąbki, krokiety, sałatki, itp.

Dania serwowane w restauracji „Telegraf” są zawsze świeżo przygotowane i niedrogie.

W restauracji znajduje się także pełny wybór ciast wypiekanych przez Piekarnię „Pod Telegrafem”. Znużonych długą jazdą podróżnych zapraszamy na spróbowanie któregoś z nich i krótki wypoczynek przy dobrej kawie lub herbacie.

Możecie Państwo również wybrać jeden z deserów, przygotowywanych na bazie wyśmienitych lodów, z dodatkiem świeżych owoców, bakalii, ciasteczek oraz czekoladowych dodatków.

W sklepie firmowym (setnym w sieci Piekarni "Pod Telegrafem") można kupić na wynos tradycyjne wyroby firmy, m.in. ciastka, kulebiaki, kapuśniaczki oraz świeże pieczywo.

W okresie Świąt Wielkanocnych zapraszamy po domowy żurek i pierogi. Można także zaopatrzyć się u nas w świąteczne wypieki. Szczególnie polecamy nasze mazurki.

Mamy dla Państwa także inną propozycję. Jeśli jest chłodno i nie mają Państwo ochoty opuszczać pojazdu, zapraszamy do skorzystania z usługi "Telegraf Drive". Podjeżdżając samochodem, w okienku restauracji można zaopatrzyć się w podobny asortyment jaki jest dostępny w środku. Można tu kupić coś szybkiego do zjedzenia, kawę, herbatę, coca-colę a nawet lody. Klienci "Telegraf Drive" są szybko obsługiwani i mogą bez zwłoki wyruszyć w dalszą drogę.

Życzymy smacznego i zapraszamy!

Restauracja otwarta od poniedziałku do soboty od 6.00 do 22.00, a w niedzielę od 8.00 do 20.00. Lokal jest w pełni klimatyzowany i posiada bezprzewodowy dostęp do Internetu. W sezonie wiosenno-letnim zapraszamy do ogródka.

Restauracja Telegraf
Ul. Ściegiennego 258C
25-116 Kielce
(droga wylotowa na Tarnów)





Ciasto duńskie

Marchewkowo-migdałowe ciasto przełożone konfiturą i kremem - zaskakuje różnorodnością smaków.



Strucla makowa

Rolada z ciasta drożdżowego z masą makową i bakaliami, polana pysznym lukrem. Dodatkowo obsypana wiórkami i siekanymi orzechami.



Keks

Złociste ciasto z mnóstwem bakalii i kandyzowanymi owocami - świąteczny smak każdego dnia.



Rolada cappuccino

Czekoladowy biszkopt zwinięty z puszystą śmietaną o smaku cappuccino, posypany czekoladowymi wiórkami. Ciasto delikatne i zmysłowe, idealne do kawy.



Piernik Baby Jagi

Ciasto piernikowe przełożone marmoladą owocową i oblane kuwercurą czekoladową.



Snikers

Kruche blaty miodowe przełożone kremem toffi, posypane orzechami i rodzynkami.



Rafaello

Puszysty biszkopt z lekkim kremem, obsypany wiórkami kokosowymi.



Mazurek wielkanocny

Ciasto korzenne, wzbogacone jabłkami i bakaliami - mocno aromatyczne, doskonale się przechowuje i jeszcze lepiej smakuje.



Ciasto Delicja

Czekoladowa masa w kakaowym biszkopcie, zwieńczonym warstwą masy kokosowej. Całość obłana rzeźkim żelem cytrusowym.



Sernik wiedeński

Tradycyjny, puszysty sernik obsypany cukrem pudrem - ciasto w starym dobrym stylu.



Ciasto jogurtowe

Aromatyczne, lekko wilgotne ciasto na bazie jogurtu z dodatkiem brzoskwiń i budyniu śmietankowego.



Sernik paryski

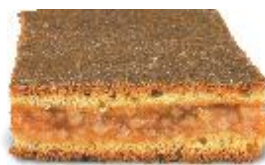
Pyszny sernik na kruchym cieście, zwieńczony złocistym blatem kokosowym - bardzo elegancki.



Marcello

Wielowarstwowe nasączone alkoholowym ponczem ciasto z ciemnych biszkoptów, z kakaowym kremem.

WYPIEKI WIELKANOCNE



Szarlotka

Prażone jabłka z dodatkiem cynamonu, zamknięte w kruchym cieście - pyszna na zimno i na ciepło.



Ciasto czekoladowe

To klasyka wśród wypieków. Puszyste czekoladowe ciasto oblane również czekoladową polewą.



Makowiec japoński

Pyszny makowiec z dodatkiem jabłek, obłany czekoladą i wiórkami kokosowymi. Oryginalny w wyglądzie i smaku.



Szachownica

Mieszanka czarno-białych biszkoptów połączonych kremem w czekoladowej polewie - metafizyczna radość słodczy, koloru i smaku.



Babka piaskowa

Lekkie ciasto biszkoptowe z delikatnym aromatem śmietankowym, wypiekane w charakterystycznych foremkach.



Rolada ze śmietaną

Lekki biszkopt zwinięty z puszystą masą śmietanową i krążkiem czerwonej galaretki - ciasto wielkiego smaku i urody.



Babka drożdżowa

Ciasto drożdżowe z rodzynkami polane wspaniałym lukrem - baba idealna na święta.



Babka marmurkowa

Babka dwukolorowa, z foremki, obłana czekoladą. Komponuje się wysmienicie z czekoladą na gorąco.



Niezwykły świat herbaty



W wiosenne, jeszcze chłodne dni warto napić się gorącej herbaty. Może jednak zrezygnujemy z wygodnej i szybkiej „ekspresówki” i pomyslimy o przyrządzeniu herbaty tradycyjnym sposobem?

Wystarczy wyciągnąć z półki serwis otrzymany w prezencie ślubnym i wytrzeć z kurzu nieużywany dzbanek. A potem wsypać do niego kilka łyżeczek dobrego gatunku „sypanej” herbaty. Jeszcze tylko kilka filiżanek. A wtedy już można usiąść z kimś bliskim i porozmawiać o czymś niesłychanie ważnym, albo zaparzyć herbatę tylko dla siebie. Dla odprężenia i rozjaśnienia umysłu. Przekonacie się, że potem wszystko pójdzie lepiej. Bo w herbacie zawarta jest magia.

Herbata jak wiele innych fantastycznych rzeczy pochodzi z Chin, a jej odkrycie otacza wiele legend. Jedna z nich opowiada o tym, jak pewnego razu chiński

cesarz i mędrzec siedział pod drzewem pijąc przegotowaną wodę. Wskutek podmuchu wiatru, do trzymanego naczynia wpadło mu kilka listków z dającego mu schronienie drzewa. Cesarzowi posmakował zaparzony wywar, poczuł się dzięki niemu orzeźwiony i wypoczęty.

Tyle legenda. A my wiemy na pewno, że herbata znana i uprawiana była już w III stuleciu p.n.e. na obszarze Chin. Zwyczaj parzenia i picia herbaty rozprzestrzenił się na wiele krajów i i zrodził piękne tradycje. Dał także impuls do wyrobu szlachetnej porcelany.

Istnieje bardzo wiele odmian herbaty. Ale mało kto wie, że pochodzą one tak naprawdę tylko z jednego gatunku drzewa herbacianego. Najbardziej podstawowy podział na herbaty: czarne, zielone, czerwone i żółte jest wynikiem różnej długości procesu technologicznego. Zerwane listki herbaty poddawane są kolejno: wędnięciu, zwijaniu, fermentacji i suszeniu. Czarne herbaty przechodzą wszystkie te fazy, zielone natomiast poddawane są tylko zwijaniu i suszeniu. Niedopuszczalna jest jakakolwiek, choćby przypadkowa fermentacja. Herbaty czerwona i żółta stanowią rodzaje pośrednie między czarną i zieloną. Poddawane są niepełnej fermentacji, dlatego nazywane są czasami herbatami półsfermentowanymi.

Następne podziały herbaty są już bardziej szczegółowe. Na pewno znane nam jest rozróżnienie na herbaty sypane, prasowane czy granulowane. Mieszanie gatunków i wytwarzanie różnych specyficznych rodzajów herbaty dokonuje się już na dalszym etapie wędrówki liści herbacianych z Chin, w poszczególnych krajach i firmach. *c.d.n.*

Czy wiesz, że...

... nazwy herbata używa się tylko na terenie Polski? W innych rejonach Europy i świata używane są albo różne warianty słowa „czaj”, które przyszło przez Rosję z Chin, albo pochodzącej z Japonii nazwy „tia” używanej m.in. przez Francuzów i Niemców jako „tee”. W Polsce nazwa herbata pochodzi od łacińskich słów „herba thea”, co tłumaczymy jako „herbaciane ziele”.

Mamy więc swoją, własną, niepowtarzalną nazwę tego magicznego napoju...



„PAINTBALL”

Iz dzie wiosna. Warto zastanowić się nad wyjściem z domu i spędzeniem większej ilości czasu na świeżym powietrzu. Istnieją różne sposoby na aktywny wypoczynek. Bardzo ciekawym, od niedawna dopiero znanym w Polsce, jest paintball - zabawa w „gry wojenne”, w których zamiast ostrej amunicji wykorzystuje się żelowe kulki z farbą.

Gra paintball została wymyślona w latach osiemdziesiątych. Trzech Amerykanów: leśnika, maklera giełdowego i właściciela sklepu ze sprzętem sportowym nurtowały pytania: - Skąd bierze się ludzka zdolność przetrwania? - Czy jest to sprawa instynktu, czy też cecha nabyta? - Czy człowiek z miasta przetrwałby w terenie niezurbanizowanym równie łatwo jak człowiek ze wsi? - A jak człowiek ze wsi poradziłby sobie w miejskiej dżungli?

Spór trwał kilka lat, aż któryś z nich natrafił w przeznaczonym dla farmerów katalogu na pistolety do znakowania bydła...

Paintball - jednocześnie gra, sport i zabawa, wykorzystuje kulki z farbą (paintballs) miotane przez pistolety pneumatyczne na CO₂, sprężone powietrze lub azot, zwane markerami. Bitwy mogą być toczone w lesie, na specjalnie przygotowanych polach lub w budynkach.

Paintball jest zabawą uprawianą przez ludzi dowolnej profesji i stylu życia. Jest sportem, w którym kobiety i mężczyźni mają równe szanse, a wiek nie odgrywa żadnej roli. Gwarantami sukcesu są: inteligencja, szybkość myślenia, zdecydowanie i determinacja, nie zaś siła, prędkość czy zwinność.

Gry zespołowe odgrywają dużą rolę w integrowaniu pracowników, pomagają kształtować ich zdolności organizacyjne, budują i umacniają więzi w grupie. Przede wszystkim jednak pozwalają zdrowo i aktywnie spędzać czas na łonie przyrody.

W tym roku rusza **Świętokrzyska Paintballowa Liga Firm** - amatorska liga przeznaczona dla firm i instytucji, mających swoje siedziby lub oddziały w województwie świętokrzyskim.

W planach przewidziana jest także liga dla drużyn prywatnych. Projekt pilotażuje kilka firm z województwa świętokrzyskiego zajmujących się tą dziedziną sportu i rozrywki.



Zdjęcia dzięki uprzejmości K2ADVENTURE

TELEGRAF POLECA

Jajka z pikantnym farszem i grzankami

Składniki:

- 4 jajka • 2 łyżki masła • 1 łyżka śmietany • rzeżucha (koper lub natka) • tarta bułka • 1/2 niewielkiego ogórka kiszzonego • 3-4 rzodkiewki • 1 łyżeczka musztardy (majonez dla wersji łagodniejszej) • sól i pieprz.

Grzanki:

- 2 kromki chleba ciemnego lub bułka miesli z Piekarni Pod Telegrafem.

Jajka ugotować na twardo. Niebrane przekroić ostrym nożem wzdłuż na połowki. Ze skorupki wyjąć białka i żółtka, a następnie ugnieść widelcem. Szcypiorek, rzeżuchę, ogórek i rzodkiewki drobno posiekać, wszystko wymieszać dodając śmietaną, musztardę i 1 łyżkę masła oraz sól i pieprz do smaku.

Masą napełnić skorupki. Na patelni rozgrzać pozostałe masło. Jajka obsypać tartą bułką i smażyć, aż nabiorą złotego koloru.

Kromkę chleba lub plasterek bułki pokroić na małe kawałki. Podsmażyć na maśle na patelni, można dodać przyprawę, np. ulubione zioła. Całość podawać na ciepło.

Smacznego!



- 28.03 - 18.04 Świętokrzyskie Dni Muzyki - Filharmonia Świętokrzyska w Kielcach
 11 - 13.04 Święto Kwiatów, Lampionów i Latawców - przedsięwzięcie poświęcone kulturze i tradycji chińskiej DŚT- Pałac T. Zielińskiego w Kielcach
 24 - 27.04 XIV Międzynarodowe Warsztaty Tańca Jazzowego - KCK w Kielcach
 10.05 Ogólnopolski Taneczny Sabat Zespołów Dziecięcych i Młodzieżowych „Złota miotła Baby Jagi” - WDK w Kielcach
 18.05 IV Piknik Strażacki - Park Etnograficzny w Tokarni
 18.05 Jarmark Świętokrzyski - Święty Krzyż
 23 - 24.05 XII Międzynarodowy Turniej Rycerski o Szablę Krzysztofa Baldwina Ossolińskiego - Zamek „Krzyżtopór” w Ujeździe
 01.06 XVI Wytopki Ołowiu - Park Etnograficzny w Tokarni
 03.06 Integracyjne Spotkanie Dzieci i Młodzieży Niepełnosprawnej Województwa Świętokrzyskiego - Lotnisko w Masłowie
 05 - 07.06 Gala Finałowa III edycji Off Fashion - KCK w Kielcach
 07.06 Świętokrzyskie Konfrontacje Taneczne - WDK w Kielcach
 08.06 Dzień Świętokrzyskiej Truskawki - Bieliny
 14 - 15.06 VI Festiwal Kultury Dziecięcej - Pacanów
 22.06 III Świętokrzyski Jarmark Agroturystyczny - Park Etnograficzny w Tokarni
 22.06 Wojewódzka Parada Orkiestr Dętych - Kielce

zagadka logiczna

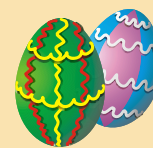
W pewnym mieście mieszkają dwa typy ludzi: rycerze, którzy zawsze mówią prawdę i łotry, którzy zawsze kłamią. Każdy z nich jest albo rycerzem albo łotrem. Przejeżdżający przez miasto podróżnik napotyka trzech z nich. Określmy ich: **A, B i C.**

Przybysz pyta mieszkańca **A** czy jest rycerzem czy łotrem. **A** coś mruczy niewyraźnie pod nosem i przybysz nie słyszy odpowiedzi. Zwraca się więc do mieszkańca **B** pytając: „Co powiedział przed chwilą **A**?”

B odpowiada: **A** powiedział, że jest łotrem.

Lecz na to odzywa się mieszkaniec **C**: „Nie wierz **B**, on kłamie!”

Odpowiedz na pytanie: „Co możemy powiedzieć o mieszkańcach B i C? Który z nich jest rycerzem, a który łotrem?”



Rozwiązaniem krzyżówki z nr. 08/07 jest "ciasto czekoladowe".

Nagrody otrzymują:

1. Joanna Solinska z Kielc
2. Tadeusz Rak z Pińczowa
3. Eleonora Biel z Buska Zdrój
4. Ludmiła Banasik z Jakubowa
5. Helena Nosek z Kielc

W tym numerze do wygrania 5 zestawów firmowych podarunków Piekarni "Pod Telegrafem", w skład każdego wchodzi: 3 długopisy, parasolka, smycz do kluczy, komplet podstawek pod kubki oraz elegancka filiżanka. Nagrodzimy pierwsze pięć osób, które nadesła prawidłowe rozwiązanie zagadki na adres:

Piekarnia "Pod Telegrafem", 25-116 Kielce, ul. Ściegiennego 258c



Jajka z pikantnym farszem to doskonała propozycja na urozniczenie świątecznego menu, a także świetna przekąska na co dzień.

Jajka z pikantnym farszem i grzankami