

Eko-smacznie na jarmarku w FORUM

Stare receptury, ekologiczne produkty, zdrowa żywność i porady specjalistów czekają na odwiedzających sierpniowy jarmark zdrowia w Centrum Handlowym FORUM w Gliwicach.



Już od piątku 6 sierpnia do niedzieli 8 sierpnia, każdy będzie mógł skosztować ekologicznej żywności, w tym naturalnych wędlin, serów, wędzonych ryb, zakopiańskich oscypków, aromatycznych herbat czy miódów.

Nie zabraknie też długo warzonych trunków. Nakilkudziesięciu eko-stoiskach gliwiczanie będą mogli nie tylko próbować wytwarzanych tradycyjnymi metoda-

mi produktów, ale i podziwiać oryginalne rękodzieło. Wystawcy zaprezentują biżuterię artystyczną, rzeźby z drewna, witraże użytkowe, ceramikę, ręcznie tkane ubrania, zdobioną pościel czy ozdoby ze szkła. Ponadto przez trzy dni letnich targów, fachowych porad udzielać

będą dietetycy i kosmetolog.

Wystawcy z całej Polski przyjadą do gliwickiego FORUM w ramach rocznego projektu Jarmarków zdrowej strony życia. Współorganizatorem cyklu targów na rzecz zdrowia jest Stowarzyszenie Polska Ekologia.

KOLEJNYM PRZYSTANKIEM NA MAPIE SĄ CZECHOWICE Półmetek „Lata z Metamorfozami”

1 sierpnia gliwickie stowarzyszenie „Metamorfozy” zaprasza do Czechowic.

Punkt kontrolny zostanie zlokalizowany w tzw. „starej szkole”, siedzibie Stowarzyszenia Rozwoju Czechowic (ul. Nad Łakami, róg ul. Toszeckiej przy skrzyżowaniu ze światłami).

Grupy indywidualne spotykają się tym razem dopiero w Czechowicach. Tam będzie czekał

na nich Andrzej Szelka – przewodnik, z którym następnie będą zwiedzać okolicę.

Dojazd trzeba sobie zorganizować tak, by zdążyć na godzinę 12.00 (komunikacją miejską z Placu Piastów: linia 71 – 10.20 lub linia 677 – 10.56, 11.56). Rowerzyści startują jak zwykle z Rynku o godz. 9.00 pod opieką i przewodnictwem Turystycznego Klubu Kolarskiego PTTK im. płk Wł. Huzy.

Do Gliwic będzie można wró-

cić podstawionym o godzinie 14.30 autobusem PKS.

Za uczestnictwo w rajdzie można będzie otrzymać wpis premii do legitymacji oraz pamiątkowe pocztówki.

Na tych, którzy przez cały okres trwania „Lata z Metamorfozami” uzyskają najwięcej punktów, czekają nagrody ufundowane przez Galerię Handlową „Arena” oraz sfinansowane z dotacji Samorządu Miasta Gliwice.

R E K L A M A

FORUM 24gliwice



Gliwickie forum internetowe.
Chcesz, żeby Twoja opinia była zauważona?
Dołącz do nas >> www.24gliwice.pl/forum

Subiektywny przegląd barowy

odcinek 3



Michał Pac Pomarnacki



W recenzji wypada wspomnieć o jednym ogromnym rozczarowaniu. Poważnym mankamentem lokalu są odrzucające plastikowe sztucce i talerzyki, które sprowadzają ten zasłużony dla naszych żołądków bar, do poziomu budek z kiełbaskami z grilla na giełdzie samochodowej w Sośnicy.

Bar „Pod Pierożkiem” od wielu lat słynie ze swoich znakomych pierogów. Wraz z upływem czasu, popularny „Pierozek” trwale zapisał się na mapie gliwickich jadłodajni, tworząc z „Teatralnym” ścisłą czołówkę, do której inne lokale, z lepszym lub gorszym skutkiem, starają się dołączyć.

„Pierozek” już od szesnastu lat zaprasza na swoje przepyszne pierogi, jednak od pewnego czasu dobiegały mnie opinie, że wielkość porcji nie jest proporcjonalna do ceny. Postanowiłem zatem sprawdzić czy ów renomowany lokal zaspokoii mój wilczy apetyt, nie narażając przy tym na zbyt wielki uszczerbek w kieszeni.

Lokal jest dość przestronny, a jedzącym zapewniony jest spory komfort. Estetyka stolików i pomieszczenia również stanowczo na plus. Konsumpcję zacząłem od żurku z jajkiem, który był całkiem smaczny. Z wieloma kawałkami kiełbasy, co nie zawsze się zdarza w tego typu barach, skutecznie zaspokoii pierwszy głód. W napięciu czekałem na popisowy przysmak...

Nie mogło być inaczej – moje drugie danie w postaci piero-

gów ruskich było znakomite – w końcu nazwa jadłodajni do czegoś zobowiązuje. Dla głodomorów mam jednak pewne ostrzeżenie – by opuścić lokal zupełnie sytym należy zamówić przynajmniej dwie porcje (siedem niedużych sztuk w porcji). „Pierozek” liczy sobie za nie dość sporo (6 zł z mięsem, 4,90 zł ruskie i 8 zł z jagodami). Jednak doznania smakowe w pełni rekompensują stratę dla portfela.

Pieróg stąd powinien zostać wysłany do Sevres jak wzór idealnego połączenia farszu z delikatnym ciastem. Niech się inni ucza!

Pokrojenie schabowego plastikowym nożem może zabrać trochę czasu, a nikt nie będzie się przecież delektował zimnym kotletem. Powiększenie porcji pierogów również sugerowane.

Michał Pac Pomarnacki

Przykładowe dania:

Żurek z jajkiem – 4,50 zł, **zupa ogórkowa** – 3,50 zł, **fasolka po bretońsku** – 6 zł, **pierogi z jagodami** – 8 zł, **pierogi z mięsem** – 6 zł, **kotlet schabowy z frytkami i surówką** – 15 zł, **naleśnik z serem** – 2,60 zł, **krokiot z mięsem lub kapustą** – 3,80 zł.

Bar „Pod Pierożkiem”:
ul. Kozielska 5
Godziny otwarcia:
od poniedziałku do piątku 8:00 – 18:00



R E K L A M A

CCM radio

Stacja o największej dynamice wzrostu słuchalności w regionie

2008/2009 SMG/KRC

