



SZTYGARKA



SZTYGARKA



ROK 2016/2017

Nr 25 (grudzień/styczeń/luty)

CHORZÓW

Kiedy piszę te słowa,

za sobą mamy już pierwszy nieśmiały śnieg i zmianę czasu na zimowy. Wieczory zrobiły się długie, takie w sam raz do spędzania przy rozgrzanym żelazniku w SztYGarkowej kawiarnianej laubie.

A to wszystko sygnalizuje nadejście ważnych dla nas świąt. I to nie jednych. Najpierw bowiem Barbórka. Choć nasza Prezydentka już od lat przestała fedrować, to serdecznie powitamy, jak co roku, naszych chorzowskich górników. Postaramy się, aby nie zabrakło dla nich uroczystego barbórkowego posiłku i mamy nadzieję, że jak co roku ogłoszą rozpoczęcie Bluesowej Barbórki.

A tak przy okazji, kto jeszcze pamięta, że wymiennie pisano Barbórka i Barburka?

Zaraz potem w naszych domach, zwłaszcza tych gdzie są dzieci, pojawi się Święty Mikołaj. Dobrze by było, aby był godnie ubrany w dostojne szaty. Nie w te wylansowane przez Coca Colę kubraczki. I proszę Was nie mówcie Mikołajki. Bo przecież Mikołajki to miejscowość na Mazurach. Do naszych domów ma zawitać Święty Mikołaj. Tak ten Biskup Miry, który rozdał cały swój majątek potrzebującym.

W międzyczasie, mam nadzieję, o szarym poranku zamigoczą roratnie latarenki. Teraz „made in China” z ledowym światełkiem. Bo takiej jaką zrobił mi mój Ojciec, wyklejonej bibułą, z migoczącą świeczką w środku, chyba już nie ma.

No i potem już zaraz Święta Bożego Narodzenia. I ten pełen ciepła, skrzący się światełkami choinki wyjątkowy wieczór.

W ten wigilijny, mam nadzieję, że nie tylko

w mojej rodzinie, wieczór, staramy zachować przekazane nam zwyczaje i przygotować te właśnie wyjątkowe potrawy. Na szczęście mamy zeszyt, w którym moja Matka opisała cały porządek świąt. Napisała jak się ubrać, jak nakryć do stołu, no i najważniejsze - jakie podać potrawy. Trochę to zmieniamy, ale śledzie, karp i kapusta z grzybami zawsze będą.

Mam też nadzieję, że ktoś poczęstuje mnie makówkami, których my nie robimy. W ich miejsce mamy takie małe kluseczki domowej roboty z makiem. Nazywamy je paluszkami z makiem.

Oczywiście, domowe wypieki. Drożdżowe ciasto z makiem i drugie, z powidłami. Moją specjalnością jest cwibak, czyli po polsku keks. Można go będzie spróbować zaraz po świątach w naszej Kawiarni pod Wieżą. Podadzą go tam nam na skosztowanie, po niewielkim kawałku. Zapraszam, to taki, jak się dziś mówi, gratis do kawy. Przydała by się też i zista. Lubię ten poranek pierwszego dnia świąt. Wstajemy dość późno odsypiając Pasterkę. I to śniadanie z mlekiem i ciastami....

Mam też nadzieję, że choć może najgrzeczniejszy nie byłem, to i tym razem Aniołek pospołu z Dzieciątkiem mnie nie ominą i coś miłego pod choinką znajdę.

Na koniec nie pozostaje mi nic innego jak w imieniu całego sztygarkowego zespołu oraz właścicieli SztYGarki życzyć Państwu Błogosławionych Świąt Bożego Narodzenia oraz wszystkiego najlepszego w Nowym Roku.

Autor:
Paweł Drozd

Czekają na Was

Restauracja Prezydent

Pokłady dobrego smaku

Kawiarnia Pod Wieżą

Klimatycznie i aromatycznie

Dotyk SPA i Rehabilitacja

Relaks pod okiem profesjonalistów

Pensjonat Pod Wieżą

Przytulnie i z klasą

Magazyn

Ciełego Powietrza

Pełen koncertów i energii

Pub Tlenownia

Tu odetchniesz

Galeria Straż Pożarna

Płonąca kreatywnością

KOMPLEKS

SZTYGARKA

zaprasza!



W SZTYGARCE DZIEJE SIĘ

Zimowy sezon kulturalny czas zacząć! Już 3-go grudnia uroczyste otwarcie **Gruby Bluesa**.

Kiedyś w Chorzowie działały trzy kopalnie (gruby) – dziś wszystkie zamknięte. Nieprzypadkowo miejsce po jednej z nich, w zabudowaniach naszej SztYGarki, wypełni blues. Gruba Bluesa ma stać się miejscem spotkań wokół muzyki i kulturowych tradycji Śląska. Będzie przestrzenią, w której zaistnieje stała ekspozycja, ale także biblioteka, czytelnia, mediateka, archiwum, ośrodek zdarzeń towarzyskich, artystycznych, edukacyjnych i naukowych. Będzie również miejscem gromadzenia zbiorów dokumentów i pamiątek śląskiej muzyki rockowej, bluesowej, a także jazzowej.

Zapraszamy, najpierw do Galerii Straż Pożarna, a potem do Klubu Muzycznego Tlenownia na coroczną **Bluesową Barbórkę**.

Na jeden z zimowych wieczorów przygotowaliśmy dla Państwa gorący, smakowity teatralny rarytas! Szczegóły już wkrótce na www.sztYGarka.pl oraz na naszym facebookowym profilu.

Miło nam również poinformować, że w konkursie **Chorzowskie Smaki 2016** danie: **Polędwiczka sous vide**, otrzymało tytuł „Dania Roku”. Ta nagroda wiele dla nas znaczy, będziemy starać się, aby stale zaskakiwać Wasze podniebienia i wyczarowywać wspaniałe smaki zarówno w Restauracji Prezydent, jak i w Kawiarni Pod Wieżą, do których serdecznie zapraszamy!

Autor:
Michał Wróblewski

W niedziele
zapraszamy
na **MINIMENU**



0 dania wegetariańskie
i dodatki zapytaj
kelnera



KLASYKA SZTYGARKI

**Hecele śląskie na plastrach
czerwonego buraka**

z grzankami (180g) 12,- PLN

Drobno pokrojone filety ze śledzia z jajkiem,
ogórkiem kiszonym, cebulą oraz musztardą / plastry
czerwonego buraka / grzanki / ogórek kiszony

Ropiteau Sauvignon Blanc

Rosół domowy (300ml)

10,- PLN

Tradycyjny rosół z makaronem

Barszcz czerwony

z pasztecikiem (250ml+100g) 15,- PLN

Gorący i aromatyczny barszcz / chrupiący mięsny
pasztecik z ciasta francuskiego

Żur śląski (300ml)

15,- PLN

Gęsty i treściwy żur śląski z boczkiem i kielbasą,
gotowany na wędzonce / jajko

Rolada śląska

z kluskami (650g)

39,- PLN

Wyśmienita rolada z udźca wołowego z klasycznym
farszem / kluseczki śląskie / ciemny sos

pieczeniowy / modra kapusta z boczkiem
 Vina Pomal Centenario Tempranillo Crianza

Schaboszczak z kapustą

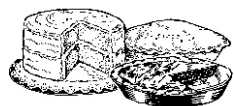
zasmażaną (550g)

25,- PLN

Panierowany kotlet schabowy / kapusta zasmażana
/ opiekane ziemniaki

Contenda Cabernet Sauvignon

DESERY



Szarlotka z lodami (250g)

15,- PLN

Specjalność Sztygarki – domowa szarlotka na ciepło
/ lody waniliowe / bita śmietana

Greckie popołudnie (150g)

15,- PLN

Mus z sera feta / gorące wiśnie / prażone orzechy
włoskie

Aromatyczny deser

z chałwą (200g)

15,- PLN

Mrożona chałwa waniliowa / gruszki duszone
w czerwonym winie i soku malinowym

**Zorganizuj
PRZYJĘCIE
OKOLICZNOŚCIOWE**
tel.: 600 244 062

**KONFERENCJE
SZKOLENIA**
tel.: 608 086 748

**TEMATYCZNE
BUFETY
CZWARTKOWE**

**W każdy
trzeci
czwartek
stycznia
i lutego**

tel.: 32 / 241 53 65

Zrelaksuj się!

**DOTYK
SPA**

**RUSZA
GRUBA
BLUESA**

**Wesela,
śluby,
przyjęcia
weselne**



tel.: 600 244 062

**IMPREZY
EVENTY
BANKIETY**



tel.: 608 086 748



**BAL
KARNAWAŁOWY**
18.02.2017

SPEKTAKL TEATRALNY



"Pojedynek"

na scenie

Jan i Błażej Peszkowie

**Walentynki
w Sztygarce**



14.02.2017

**czyli
Dom Bluesa
w Galerii Straż Pożarna
Uroczyste otwarcie stałej ekspozycji
3 grudnia 2016 o 17:30
Zapraszamy!**