



SZTYGARKA



ROK 2019

Nr 34 (czerwiec/lipiec/sierpień)

CHORZÓW

No i stało się!

Nawet sami nie wiedzieliśmy, jaką sprawczą moc mają nasze felietony. Wystarczyło abyśmy pochylili się nad losem wielorybów zadławionych plastikowymi słomkami, a już natychmiast Unia Europejska postanowiła walczyć z tym zanieczyszczeniem. Oczywiście to żart z naszej strony, ale pokazuje jak ważnego problemu dotknęliśmy. Niestety, nie wszędzie jest tak dostrzegany. W kwietniu polecieliśmy z żoną na parę dni do Stanów. Chciałem zobaczyć się ze swoim przyjacielem, jeszcze z czasów podstawówki, mieszkającym na obczyźnie już od ponad 55 lat. Mając na uwadze różne uwarunkowania, może to taka ostatnia okazja? No i cóż. W Stanach wszystkie te niepotrzebne plastikowe śmieci mają się bardzo dobrze. Jakby do nich nie dotarło jakim zagrożeniem dla naszego środowiska są te plastikowe kubeczki, słomki, widelczyki.

Ale przejdźmy do czegoś zdrowego i smakującego, czyli nowojorskiej, a właściwie manhattańskiej restauracyjnej kuchni. Tu lokalna gastronomia przeszła długą drogę, aby stać się najlepszą globalną kuchnią. Zrobiło się tak, że teraz nie opuszczając Manhattanu możemy odbyć kulinarną podróż przez cały świat. W nowojorskich restauracjach, barach i czymś co nazywają Deli znajdziemy wszystkie smaki naszego globu. Jest tu oczywiście bardzo, ale naprawdę bardzo tradycyjna polska kuchnia. Jej głównym skupiskiem jest brooklyński Greenpoint, gdzie podobnie jak i na chicagowskim Jackowie, czas zatrzymał się w miejscu. Serwują tam potrawy, których przepisy rodzice czy dziadkowie przywieźli ze starego kraju. O pączkach sprzedawanych tam ostatnio Magda Gesler powiedziała, że to jedyne takie miejsce, gdzie pączki mają tak fantastyczny smak. Trochę śmiać mi się chciało zaglądając do sklepów z polskimi produktami na widok półek uginających się pod zgrzewkami muszynianki, cisowianki czy wody żywiec. Wożenie wody na taką odległość wydało mi się nonsensem. Na marginesie najpopularniejsza w USA woda nazywa się Poland Spring - Polskie Źródło. Dopiero niedawno amerykańscy konsumenci zorientowali się, że nie ma ona z Polską nic wspólnego, a po wykupieniu tej marki przez koncern Nestle jest to zwykła woda, żeby nie powiedzieć „kranówka”. Ale reklamowana jako 100% źródłana woda. Wracając do nowojorskich smaków, tych bardziej tradycyjnych, do grona „kultowych dań” dołączyła ostatnio występująca w reklamie Roberta Makłowicza „nowojorska kanapka”. To pół funta serwowanej na gorąco peklowanej i marynowanej w ziołach

wołowiny, pokrojonej w plastry, włożonej pomiędzy posmarowane musztardą dwie pajdy chleba. Oczywiście, chociaż kanapka ta jest serwowana w wielu miejscach, to miejscem jej narodzin, a teraz dodatkowo turystyczną atrakcją jest przedziwny lokal zwany Katz's Delicatessen. Przedziwny, bo czas zatrzymał się tu w miejscu, a jego wystrój nie zmienił się od ponad stu lat. Warto odwiedzić i spróbować. Na szczęście, jeżeli ktoś chce wiedzieć jak to miejsce wygląda to nie musi od razu lecieć do Nowego Jorku. Wystarczy wpisać do YouTube „When Harry Met Sally - Restaurant Scene” i jeżeli tylko nie zaabsorbują go zbyt brawurowa gra Meg Ryan w scenie udawanego seksu, to może rozejrzeć się po wnętrzu lokalu. Nic od czasu kręcenia tej sceny ponad 30 lat temu tam się nie zmieniło. A jeżeli ktoś trafi na Manhattan, przy 205 East Houston Street, to z łatwością odnajdzie ten stolik, przy którym grana jest ta scena. Jest oznaczony kolorowym kółkiem wiszącym na nitce spod sufitu. A my próbujemy przygotować tak wołowinę w naszej restauracji. Jeżeli się ta próba powiedzie to będzie można skosztować tej kanapki, bez tak kosztownej podróży.

Innym kulinarnym miejscem, naprawdę mało znanym, jest lokal „Arlington Diner”. Ten otwarty przed 60. laty lokal nie zmienił niczego ani menu, ani wystroju. Nadal jest to ten sam pawilon. A ponieważ nie leży on na samym Manhattanie, lecz po drugiej stronie Hudson River, to i ceny są zupełnie inne. Czytaj, o wiele, wiele niższe. Wielką zaletą tego lokalu jest to że właśnie od 60 lat jest czynny przez 24 godziny na dobę. Szkoda tylko, że na parkingu nie spotkamy Cadillaców z ogromnymi ogonami, takie jakie widać na zdjęciu z otwarcia tego lokalu.

Nie byłoby też wizyty na Manhattanie, bez zjedzenia „brezla” czyli naszego precla. Przywędrowały one do Nowego Jorku w końcu dziewiętnastego wieku razem z emigrantami z Galicji, z Krakowa.

Są tylko dużo większe od krakowskich i serwowane przez ulicznych sprzedawców na gorąco.

Jeszcze jedna sprawa – kawa. Na Manhattanie zaroilo się od małych fajnych „hipsterskich” kawiarni. Serwują w nich naprawdę dobrą kawę z ciśnieniowego ekspresu, rzecz jeszcze parę lat temu nie osiągalna.

Kończąc moje kulinarne spostrzeżenia stwierdzam, że tak jak na nowojorskim Manhattanie tak i u nas, tu na Górnym Śląsku, są miejsca, gdzie można cieszyć się smakiem potraw z różnych stron świata.

Ciesz się bardzo, że tę niezapomnianą kulinarną podróż mogłem odbyć razem z moim szkolnym przyjacielem.

Autor:

Paweł Drozd



W SZTYGARCE DZIEJE SIĘ!



Czerwiec, jak co roku minął nam pod znakiem Industriady. Tym razem przeniesiliśmy się do roku 1933 i świętowaliśmy zakończenie budowy Szybu Prezydent. Nie obyło się bez gości z epoki, wśród odwiedzających przechadzał się sam Ignacy Mościcki animując i zachęcając do zabawy. Wzorując się na starych zdjęciach zorganizowaliśmy potańcówkę pod Wieżą, nawiązując tym samym do wydarzeń odbywających się na terenie Kopalni Prezydent. Przygotowane zostały także zabawy z tego okresu, a scena muzyczna (wystąpili: OMAYU, Khra Daliva, Eyelids) zachęcała do wspólnych tańców rodem z barbórek odbywających się na terenie Kopalni. Inspirując się zdjęciem dzieci jadących na platformie podczas parady w 1935 roku z repliką Szybu Prezydent przygotowaliśmy rzeźbę kwiatową, którą wspólnie dekorowaliśmy podczas INDUSTRIADY 2019. Całości atmosfery nadawały girlandy przypominające dekorację z tamtego okresu oraz zdecydowany HIT tegorocznej imprezy, czyli orinalna karuzela z początku XX w.

W maju gościliśmy po raz trzeci Chorzów Vinyl Festival. Ponad dwa tygodnie wydarzeń zakreśliły nas naszym gramofon czarny krążek. Wielka Gielda Płyt Winylowych przyciągnęła wielu wystawców z całego kraju, a przybyli kolekcjonerzy zapelnili Magazyn Ciekłego Powietrza po same brzegi. W Klubie Muzycznym Tlenownia odbył się wernisaż portretów muzyków autorstwa Adama Lempy, po nim dr Jacek Kurek wraz z prof. Tadeuszem Sławkiem, Bogdanem Mizerskim oraz Marcinem Sitkiem zaprosili nas na sympozjum „Zanim zwiędną kwiaty, czyli... pół wieku po Woodstock”. Nie lada gratką dla fanów muzyki była również wystawa kultowych gitar, którą przyszykował Wojciech Łukawski. Kapryśna pogoda nie do końca pokrzyżowała nasze plany, pod Wieżą Szybu Prezydent wybrzmiała muzyczna scena, na której prezentowały się trzy zespoły: Mikrokosmos, High Five oraz Hearts Hunters. Po tej muzycznej eksplozji w towarzystwie burzy, obejrzeliśmy film „Woodstock: 3 dni pokoju i muzyki” – aura sprawiła, że jeszcze bardziej poczuliśmy się naszymi podczas Woodstocku w Bethel 69'. Niestety, muzyczny odlot, czyli lot balonem z odsłuchem płyty winylowej musieliśmy przenieść na inny termin i tym właśnie sposobem podziwialiśmy przepiękną panoramę Chorzowa 14 czerwca podczas Święta Miasta Chorzów.

Teraz zwalniamy trochę tempa, gorący lipiec kończymy coroczną Laubą Pełno Bluesa, która już po raz drugi w całości odbędzie się na terenie Kompleksu Sztetgarka. Na 3 scenach wystąpi ponad 40 artystów. Zakończeniem bluesowego piątku będzie Jam Session na świeżym powietrzu, a na dzieci czekać będą Warsztaty z Bożeną Mazur.

Miesiące wakacyjne to oczywiście CHTO, czyli Chorzowski Teatr Ogrodowy. Jak zawsze repertuar przepelniony jest wspaniałymi Aktorami oraz Aktorkami. Teatr Montownia, Papahema, Badów im. Piotra Bikonta czy Rafał Rutkowski to tylko część z kultowych pozycji w tegorocznym repertuarze.

Do zobaczenia!

Autor:

Anna Wilkus



M E N U

RESTAURACJI PREZYDENT



Godziny otwarcia:
poniedziałek nieczynne
wtorek-piątek **13.00-21.00**
sobota nieczynne
niedziela **12.00-20.00**



PRZYSTAWKI

- ✦ **Hekele śląskie na plasterach czerwonego buraka z grzankami (160g) 15,-**
Drobno pokrojone filety ze śledzia z jajkiem, ogórkiem kiszonym, cebulą oraz musztardą / plastery czerwonego buraka / grzanki / ogórek kiszony
🍷 **Ropiteau Sauvignon Blanc**

Carpaccio di Manzo z sałatką z rukoli i parmezanu (140g) 29,-

Płatki marynowanej polędwicy skropione oliwą z oliwek i octem winnym / parmezan / świeżo mielony, czarny pieprz / oliwki / rukola / pomidorki cherry / kapary / płatki surowej pieczarki / pieczywo
🍷 **Floralba Montepulciano**

Płatki polędwicy wołowej na sałacie (180g) 29,-

Polędwica wołowa / sałata strzępiasta / rukola / pomidory suszone / orzechy włoskie / chlebek pita / oliwa
🍷 **Anima de Raimat Cabernet Sauvignon**



SAŁATKA

Salatka Cezar (350g) 29,-

Bukiet sałaty rzymskiej / kurczak / grzanki / sos anchois / chips bekonowy / parmezan / pieczywo
🍷 **Floralba Pinot Grigio**



ZUPY

✦ Rosół domowy (300ml) 14,-

Tradycyjny rosół z domowym makaronem

Krem pomidorowy (300ml) 15,-

Krem z pomidorów z dodatkiem cebuli i czosnku / ser feta

Barszcz czerwony

z kotłdunami (250ml + 100g) 15,-

Gorący i aromatyczny barszcz / pierożki z farszem wołowo-wieprzowym

✦ Żur śląski (300ml) 16,-

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



PASTY

Pomodorro con pancetta (350g) 22,-

Tagliatelle / sos z pomidorów z boczkiem / parmezan

🍷 **Contenda Cabernet Sauvignon**



SZEF KUCHNI POLECA:

Płatki polędwicy wołowej na sałacie (180g) 29,-

Polędwica wołowa / sałata strzępiasta / rukola / pomidory suszone / orzechy włoskie / chlebek pita / oliwa

Krem pomidorowy (300ml) 15,-

Krem z pomidorów z dodatkiem cebuli i czosnku / ser feta

Grillowany łosoś (360g) 42,-

Filet z łosia / ziemniaki pieczone w rozmarynie / sos bernaise

Soczysty antrykot (700g) 55,-

Antrykot wołowy / frytki domowe / salsa pomidorowa z dodatkiem ananasa / sos z zielonego pieprzu / sos barbecue



RYBY

Grillowany łosoś (360g) 42,-

Filet z łosia / ziemniaki pieczone w rozmarynie / sos bernaise

🍷 **Remole Vermentino, Trebbiano**

Halibut na maśle (250g) 39,-

Filet z halibuta / purée z pieczonego selera w soli morskiej / mus z kopru włoskiego
🍷 **Kia Ora Sauvignon Blanc**



MIĘSO

✦ Rolada śląska z kluskami (650g) 45,-

Wyśmienita rolada z udźca wołowego z klasycznym farszem / kluski śląskie / ciemny sos pieczeniowy / modra kapusta z boczkiem

🍷 **Vina Poma Centenario Tempranillo Crianza**

Schaboszczak z panczkrautem (500g) 27,-

Panierowany kotlet schabowy / panczkraut

🍷 **Contenda Cabernet Sauvignon**

✦ Żeberka barbecue (500g) 35,-

Glazurowane żeberka wieprzowe ekstra mięsne / ziemniaki pieczone w rozmarynie / sos barbecue

🍷 **Canepa Finisimo Gran Reserva Cabernet Sauvignon**

Polędwiczka wieprzowa (450g) 41,-

Smażone kawałki polędwicy wieprzowej / szpinak z dodatkiem suszonych pomidorów / ziemniaki pieczone w rozmarynie / sos borowikowy

🍷 **Anima de Raimat Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah**

✦ Pieczona kaczka (650g) 42,-

Półwka kaczki pieczona w jabłkach i majeranku / dwa rodzaje kasz (gryczana i jęczmienna perłowa z boczkiem) / sos różany

🍷 **Prinz Von Hessen „H” Riesling lub Apassimento Salento Primitivo**

Soczysty antrykot (700g) 55,-

Antrykot wołowy / frytki domowe / salsa pomidorowa z dodatkiem ananasa / sos z zielonego pieprzu / sos barbecue

🍷 **Gran Lomo - Malbec**



NIE ZAPOMNIJ O DODATKACH

DODATKI (100g) 7,-

Kapusta czerwona z boczkiem (na ciepło)

Warzywa al dente na parze

Bukiet sałat z sosem vinaigrette

Ćwikła



DESERY

✦ Szarlotka z lodami (250g) 16,-

Specjalność Sztygarki – domowa szarlotka / lody waniliowe / bita śmietana

✦ Aromatyczny deser z chałwą (200g) 16,-

Mrożona chałwa waniliowa / gruszeki duszone w czerwonym winie i soku malinowym / migdały / bita śmietana / mus malinowy

Lody rzemieślnicze (200g) 16,-

3 gatki domowych lodów (malina, mango, czekolada) / biszkopt / świeże owoce sezonowe

WESELA, ŚLUBY, PRZYJĘCIA WESELNE



RÓWNIEŻ W TYGODNIU!

tel. 735 989 573 / wesela@sztygarka.pl

IMPREZY • EVENTY • BANKIETY

tel. 608 086 748 biznes@sztygarka.pl

KONFERENCJE SZKOLENIA



tel. 608 086 748

biznes@sztygarka.pl

ZORGANIZUJ PRZYJĘCIE OKOLICZNOŚCIOWE

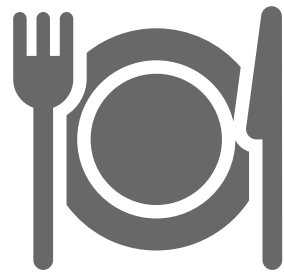


tel. 735 989 573

przyjecia@sztygarka.pl



Do każdej
potrawy
polecamy
WINO



W NIEDZIELE
ZAPRASZAMY
NA MINIMENU



0 dania
wegańskie
zapytaj kelnera



**sezon trzynasty 2019 rok
czyli trzynastka na szóstkę**

szczegóły www.choz.pl

12 lipca godz. 19.00 KONCERTOWA INAUGURACJA CHTO
zespół Raz Dwa Trzy

19 lipca godz. 19.00 Teatr Montownia (Warszawa)
Quo vadis, czyli teatr ubogi z elementami śpiewogry
wg Henryka Sienkiewicza

19 lipca godz. 22.00 CHTO DLA DOROSŁYCH
Teatr Papahema (Białystok) oraz Rafał Rutkowski
Niepodległość słoików. Stand-up Comedy ze specjalnym udziałem lalek

2 sierpnia godz. 19.00 Teatr Badoń im. Piotra Bikonta
Przygody Pędrika Wyrzutka

2 sierpnia godz. 22.00 CHTO DLA DOROSŁYCH
Teatr Badoń im. Piotra Bikonta Siódemka
wg tekstu Ziemowita Szczerkasezon

06.10.2019

Jazz i literatura:

Koncert

Adama Makowicza

**legenda jazzu, mistrz improwizacji,
wybitny pianista**



Szczegóły wkrótce!

30.08.2019

POŻEGNANIE WAKACJI!

**20:00
Koncert
Patrick The Pan**

**21:30
Afterparty:
The Twist UK**



Bilety: 30 zł do 18.08/ 40 zł od 19.08

**FRONT PORCH
BLUES CZYLI..
LAUBA PEŁNO BLUESA**

26.07 - 25 zł, 27.07 - 40 zł, 28.07 - 40 zł, karnet - 85 zł

WWW.FACEBOOK.COM/LAUBAPELNOBLUESA



NAPOJE

NAPOJE GORĄCE

Espresso 8,-
Espresso doppio 14,-
Espresso macchiato 9,-
Espresso macchiato doppio 15,-
Kawa Americano (czarna) 8,-
Kawa Americano (czarna) duża 10,-
Kawa z mlekiem 9,-
Kawa z mlekiem duża 11,-
Cappuccino 10,-
Kawa z kardamonem 9,-
Latte macchiato 13,-
Latte macchiato smakowe 15,-
(kokos, czekolada, wanilia, orzech)
Kawa mrożona 15,-
Irish coffee 15,-
Herbata dzbanuszek 10,-
(czarna, earl grey, zielona, biała, miętowa, owocowe)

NAPOJE ZIMNE

Sok ze świeżych owoców (200ml) 12,-
(pomarańcza, grejpfrut)
Sok owocowy Tymbark (200ml) 6,-
(pomarańcza, grejpfrut, jabłko, czarna porzeczka)
Sok pomidorowy Tymbark (200ml) 6,-
Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7up,
Schweppes (200ml) 6,-
Lipton Ice Tea
Brzoskwinia (200ml) 6,-
Woda mineralna
Cisowianka (300ml) 7,-
(Perlage, Classique)

PIWO LANE

Pilsner Urquell (500ml) 11,-
Pilsner Urquell (300ml) 8,-

PIWO BUTELKOWE

Lech Free (330ml) 7,-
Tyskie (500ml) 8,-
Karmi (400ml) 7,-
Desperados (400ml) 12,-
Sok malinowy 1,-

WÓDKA

Finlandia® Vodka (40ml) Lime Fusion,
Mango Fusion, Cranberry Fusion,
Blackcurrant Fusion,
Redberry Fusion (40ml) 11,-
Bols (40ml) 8,-
Sobieski (40ml) 8,-
Wyborowa (40ml) 8,-
Żołądkowa Gorzka (40ml) 7,-
Żubrówka (40ml) 7,-
Krupnik (40ml) 7,-

TEQUILA

Olmea Silver (40ml) 18,-
Olmea Gold (40ml) 18,-

GIN

Lubuski (40ml) 9,-
Gordon's (40ml) 13,-

RUM

Bacardi Light (40ml) 16,-
Bacardi Black (40ml) 17,-

LIKIER

Baileys (40ml) 14,-
Campari (40ml) 15,-
Malibu (40ml) 14,-
Cointreau (40ml) 19,-

BRANDY

Metaxa ***** (40ml) 15,-
Magno (40ml) 16,-

WHISKY

Grant's Family Reserve (40ml) 14,-
Ballantine's (40ml) 14,-
J. Walker Red (40ml) 14,-
J. Walker Black (40ml) 27,-
Jameson (40ml) 18,-
Jack Daniel's®
Tennessee Whiskey (40ml) 21,-
Gentelman Jack®
Rare Tennessee Whiskey (40ml) 25,-
Jack Daniel's® Single Barrel (40ml) 40,-
Chivas Regal (40ml) 26,-

BOURBON

Jim Beam (40ml) 15,-

KONIAK

Hennessy Fine (40ml) 35,-
Remy Martin V.S.O.P. (40ml) 35,-
Martell V.S.O.P. (40ml) 35,-

WERMUT

Martini Bianco (100ml) 16,-
Martini Extra Dry (100ml) 16,-
Martini Rosso (100ml) 16,-

ŚLĄSKIE SŁOWO

ajerkuchy - racuchy
blajtsztift - ołówek
chrobok - róbak
cufal - przypadek
flance - sadzonki roślin
kindermjydla - opiekunka
do dzieci

Ceny w PLN, zawierają podatek VAT



SZTYGARKA

Kompleks Sztygarka

ul. Piotra Skargi 34 a/d, 41-500 Chorzów
www.sztygarka.pl, sztygarka@sztygarka.pl
Recepcja: tel. 32 249 59 92



Wydawca: MAP System Sp. z o. o., Al. B. Krzywoustego 6/7, 40-870 Katowice
Redaktor naczelny: Michał Wróblewski
Sekretarz redakcji: Anna Wilkus (marketing@sztygarka.pl)
Skład i opracowanie graficzne: Joanna Dąbrowska (joanna.dabrowska@sztygarka.pl)