

Przyczepa w teatrze

Kilkunastoletnia przyczepa kempingowa została wykorzystana jako element scenografii w przedstawieniu Teatru Śląskiego w Katowicach.

Na Scenie Kameralnej Teatru Śląskiego 5 grudnia ubiegłego roku odbyła się premiera spektaklu na podstawie książki Michała Witkowskiego pt. „Barbara Radziwiłłówna z Jaworzna-Szczakowej”. Reżyserem spektaklu jest Jarosław Tumidajski. Jednym ze stałych elementów scenografii jest przyczepa kempingowa, w której także rozgrywana jest sztuka. Dzięki uprzejmości Krzysztofa Lisiaka – rzeczownika prasowego Teatru Śląskiego i jednocześnie autora zdjęć, publikujemy kilka z nich.

O samym spektaklu na stronach Teatru przeczytamy: „Głośna, skandalizująca powieść Michała Witkowskiego na deskach

teatru! Tytułowa Barbara Radziwiłłówna, główny bohater powieści, to właściciel lombardu, cinkciarz, aferzysta, Żyd z pochodzenia, uwodzicielski gej i gorliwy katolik w jednej osobie. W jego barwnych, soczystym językiem pisanych opowieściach przewija się cała galeria postaci charakterystycznych dla lat polskiej transformacji: gangsterzy i filantropi, kibice i akwizytorzy, damy, prostytutki, urzędnicy... „Barbara” to lustro, w którym przegląda się dzisiejsza Polska – groteska sąsiaduje tu z thrillerem, tandeta z wzniosłością, a powikłana, często zmitologizowana przeszłość zderza się z kulawą, śmieszno-straszną współczesnością”.



Spektakl można obejrzeć w czwartek, 19 lutego o godz. 18.30 i w niedzielę, 22 lutego – także o 18.30. Spektakle odbywają się na Scenie Kameralnej, a cena biletów nie przekracza 20 zł. Jeżeli któryś z Czytelników chciałby się na spektakl wybrać, to ostrzegamy, że jest on tylko dla widzów dorosłych! Więcej na www.teatrlaski.art.pl

A teraz pytanie: czy rozpoznają Państwo, co to za model przyczepy został użyty w spektaklu?

Dariusz Wołodźko
Zdjęcia: Krzysztof Lisiak



Dwa przepisy na kurczaka

Foodlovers.pl to polski przedstawiciel Cobb International, producenta grilla, który może mieć świetne zastosowanie w caravaningu – Cobb BBQ System. Po raz kolejny firma wraz z redakcją „Polskiego Caravaningu” proponuje proste i szybkie w przygotowaniu potrawy – tym razem dwie z kurczaka.

Cobb BBQ System to urządzenie wielofunkcyjne do grillowania, smażenia i wędzenia. O jego zaletach pisaliśmy już w dwóch poprzednich numerach „Polskiego Caravaningu”. A oto przepisy.

Kurczak pieczony z cytryną i czosnkiem

Potrzebne składniki: 1 cały kurczak, 4 połówki cytryny, 8 ząbków czosnku, pietruszka, tymianek, oliwa z oliwek, sól i pieprz.

Kurczaka należy dokładnie umyć i wypełnić ćwiartkami cytryny i mieszką zmiężdżonego czosnku, posiekanej pietruszki i tymianku. Całego kurczaka smarujemy oliwą z oliwek i posypujemy solą i pieprzem. Grillujemy około 60 minut na rozgrzanym Cobbie pod przykrywą,

a co 15-20 minut należy odwracać kurczaka na ruszcie. Po upieczeniu i zdjęciu z grilla kurczak powinien być odłożony na około 5 minut przed pokrojeniem na porcje.

Kurczak pikantny

Potrzebne składniki: 1 cały kurczak, marynata (3 łyżki soku z cytryny, 3 łyżki oliwy z oliwek, 3 łyżki musztardy, 3 łyżki papryki, 3 łyżki startego imbiru, 3 łyżki kminku, 2 ząbki czosnku), sól i pieprz.

Przygotujmy marynatę – wszystkie składniki trzeba dodać do miseczki i wymieszać.

Usuwać kręgosłup kurczaka – kładziemy go piersią do dołu i odcinamy z obu stron kręgosłup ostrym sekatorem. Odwracamy kurczaka i rozkładamy go na płasko w garnku lub naczyniu,

zalewamy marynatą i odstawiamy na noc, aby odpowiednio naciągnął marynatą.

Pieczemy na rozgrzanym ruszcie, zaczynając od rozciętej strony, górę kurczaka smarujemy oliwą, odwracamy co około 20 minut i za każdym razem smarujemy marynatą. Piec około 60 minut pod przykrywą. Sól i pieprz dodajemy do smaku.

Więcej na stronach www.foodlovers.pl

Oprac. Dawid Majer



Nie ma to jak kurczak przygotowany na grillu i butelka dobrego czerwonego wina.