

# XIII FESTIWAL PASZTETNIKÓW I POTRAW Z GĘSI

z Korpus, Gospodarstwo Agrotury-styczne „Pałac” z Popowa Starego, Zespół Szkół nr 2 z Ostrzeszowa i szkoła z Drohobycza na Ukrainie.  
**W kategorii potraw z gęsi:** restauracja „P jak Pysznie” z Kępna,  
Koło Gospodyń Wiejskich z Zajączek i Zespół Szkół nr 2 w Ostrzeszowie.  
**W kategorii nalewek zwyciężył** Zbigniew Kulak z Ostrzeszowa. **Najładniejsze stoisko** przygotowały z kolei panie z Korpus.  
A. Ławicka

## Od poniedziałku do piątku zapraszamy na przepyszne obiady w kwocie 14 zł, oraz polecamy NOWOŚĆ - nowe wspaniałe dania serwowane tylko w niedzielę!

### ZAPRASZAMY

Restauracja Winiarnia, ul. Kościuszki 31, tel. 62 586-06-60, [www.winiarnia-ostrzeszow.pl](http://www.winiarnia-ostrzeszow.pl)

## DANIE DNIA

### Sprawdź, co dziś polecamy!

Od poniedziałku do piątku inspiracje naszego Szefa Kuchni!  
Zawsze zupa, drugie danie i napój!

### 17 - 21 wrzesień

#### Poniedziałek

Szyncel górski z jajkiem, frytki, sałatka z ogórka i pomidora, krem z czerwonej papryki

#### Wtorek

Karkówka szpikowana czosnkiem, ziemniaki z wody, surówka z kiszonej kapusty z jogurtem, zupa pomidorowa z makaronem

#### Środa

Rumsztyk wołowy z cebulką, ziemniaki puree, ogórek małosolny, flaczki wołowe

#### Czwartek

Devolay z masłem i serem, ryż z białym sosem, gotowane warzywa, grochówka na żeberkach wędzonych

#### Piątek

Filet z miruny, ziemniaki z wody, sałatka grecka, barszcz ukraiński

### OFERTA \* NIEDZIELNA

### od 23 wrzesień do 14 październik

- 1) Filet z kurczaka panierowany, podawany z ziemniakami puree oraz surówka z kapusty pekińskiej - 27zł
- 2) Polędwica wieprzowa w sosie kurkowym podawana z kluskami śląskimi oraz fasolką szparagową z maselkiem klarowanym - 34zł
- 3) Filet z łososa z maselkiem czosnkowym podawany z ryżem cytrynowym oraz sałatką grecką - 38zł



**Dokończenie ze str. 5.**  
Wówczas reprezentanci różnych miejscowości w powiecie podjęli próbę ustanowienia rekordu w jak najszybszym zjedzeniu piętnastu pierogów z nadzieniem z gęsin. Było przy tym dużo śmiechu i prawdziwie sportowych emocji. Najszybciej z tym zadaniem poradził sobie pan Hącia z Wieruszowa. Na zjedzenie piętnastu pierogów potrzebował zaledwie 1 minuty i 36 sekund. Tyle właśnie od niedzieli wynosi rekord Polski, a pobić go niełatwo.  
Tradycją festiwalu jest także odsłonięcie kolejnych tablic w Alei Gwiazd Sztuki Kulinarnej.

W tym roku wyróżniono Stanisława Wężyka - przewodniczącą kapituły konkursowej, Jean Bosa, który w 2006 roku otrzymał tytuł najlepszego kucharza świata, i Remigiusza Rączkę - mistrza kuchni śląskiej.  
Zwieńczeniem imprezy był występ zespołu artystycznego i pokaz sztucznych ogni.

**W kategorii pasztetów pierwsze miejsce zdobyli:** Koło Gospodyń Wiejskich

## MARATON DOBREJ ZABAWY Z DZIELNICĄ NR 3



Wiadomo nie od dziś, że aby festyn się udał, musi być słońce nad głową i mnóstwo atrakcji. Do pogody trzeba mieć szczęście, reszta zależy już od pomysłu i możliwości organizatora. Jeżeli aura sprzyja, a organizator stanie na wysokości zadania, to zabawa gwarantowana.  
Tak właśnie było 9 września, podczas festynu organizowanego przez Radę Dzielnicy nr 3 w Ostrzeszowie. Impreza odbyła się już po raz piąty na placu zabaw przy ul. Malińskiego.  
Bawili się nie tylko mieszkańcy dzielnicy, lecz każdy, kto w niedzielne popołudnie postanowił zakosztować trochę roz-

rywki. Zgodnie z festynowym zwyczajem królowały taniec i muzyka. Furorę zrobiły dzieci z Przedszkola Misia Uszka w Ostrzeszowie, które pokazały, jak dmuchanym zamku. Oczywiście były też stoiska z kawą, domowym ciastem, grochówką i bigosem.  
Zwieńczeniem imprezy była zabawa taneczna - grał zespół BOSSCY. Niemalże trudno kosztowało przygotowanie tego wszystkiego, lecz,

świetnie potrafią tańczyć. Kto zaś nad taniec przedkładał inną formę ruchu, mógł spróbować swoich sił m.in. w taekwondo. Nie zabrakło też konkursów - biegu z przeszkodami, turnieju koszykówki.  
Dużym powodzeniem cieszyły się kajdanki (najmłodszy chętnie zakuwali w nie swoich kolegów) i alkoholgie, w których można było zobaczyć świat z perspektywy osoby nietrzeźwej.  
Warto także wspomnieć o malowaniu twarzy, eksperymentach chemicznych, chodzeniu po linie i dużym

A. Ławicka



**Cegielki**  
Twoje miejsce na wesele, przyjęcie okolicznościowe i niedzielny obiad  
Danie Dnia na nadchodzącą niedzielę: Krem z kiszonych ogórków, polędwiczka faszerowana grzybami, ziemniaki puree oraz zestaw surówek  
Informacja na temat oferty weselnej i rezerwacja stolików w restauracji:  
609 609 225 oraz 609 609 240  
Szklarka Myślniewska 101  
[www.facebook.com/CegielkiWLesie](http://www.facebook.com/CegielkiWLesie)