

„ZACISZE” zmienia oblicze



„Zacisze” - restauracja, która przez dziesięciolecia była jednym z najbardziej charakterystycznych miejsc Ostrzeszowa, nagle jesienią ubiegłego roku zniknęła. Okazało się, że stare mury i zwietrzałe fundamenty nie wytrzymują już wymagań stawianych tego typu lokalom. Nawet w tym miejscu w blyskawicznym tempie powstaje nowa, dwa razy większa, nowoczesna restauracja.

4 września z firmą IZO-EKO, która wygrała przetarg, została podpisana umowa na realizację tej inwestycji. Od tego momentu rozpoczęło się wyburzanie starych murów i budowa nowego lokalu. Trzeba przyznać, że pogoda sprzyja budowlącom - dodatnie temperatury panujące tej zimy pozwoliły na szybkie postawienie i ocieplenie murów. Mimo to trwa wyścig z czasem - na 3 maja zaplanowano pierwszokomunijne uroczystości, które mają się tutaj odbywać.

- Dziś jesteśmy na etapie prac wykończeniowych - mówi Włodzimierz Drogi, prezes ZEC. - Na ścianach położono już tynki, zostały wylane posadzki, a na nich kładzione są płytki, montowane ścianki, regipsy, podwieszane sufity, zakładana jest elektryka. Robót wykończeniowych jest sporo, bo też przestrzeń zdecydowanie się zwiększyła. Wszystkie pomieszczenia restauracji liczą łącznie 810 m², zaś sama sala bankietowa zajmuje powierzchnię 400 m². Miejsca do zabawy nie zabraknie. Będzie to jedna wielka sala z możliwością instalowania ścianek działowych, o ile zajdzie taka potrzeba. Budynek będzie jednokondygnacyjny, bez schodów i innych barier architektonicznych, zaś na dachu planuje się instalacje fotowoltaiczne, co obniży koszty

energii. Chcemy, żeby budynek miał wysoki standard, był piękny i funkcjonalny. Na pewno będzie to obiekt na wskroś nowoczesny, który podniesie nam standard świadczonych usług dla grup sportowych i mieszkańców.

W nowym „Zaciszu” będzie też możliwość organizowania wesel i innych większych imprez okolicznościowych.

- Zapotrzebowanie na tego typu imprezy jest tak duże, że w tej chwili są już zapisy na komunie i wesela w 2024 r. - mówi kierownik restauracji „Zacisze” - Anna Sikora. - Zdarza się, że pary, które chcą zawrzeć związek małżeński, już trzy lata naprzód rezerwują lokal. Mamy też przypadki, że kiedy odbywa się tzw. roczek, rodzice już rezerwują salę na komunie dziecka.



www.swiatogrodzen24.pl
Grabów nad Prosną, ul. Kolejowa 31
Pon.- Pt.: 7.00 - 17.00,
sobota: 8.00 - 13.00
tel. 665 981 750, 693 584 851

Ogrodzenia betonowe ♦
panelowe ♦ siatka ♦ bramy ♦
furtki ♦ kojce ♦ wiaty ♦ garaże



SONDA

Tłusty czwartek

Rozm. K. Koźmińska
Fot. S. Szmatuła



Anna Ślęzak z córką Magdaleną Juszcak zajmuje się dzieckiem

Pani Anna: Oczywiście, że znamy tę tradycję. W tym dniu jemy głównie pączki, czasem zdarza się, że jakieś inne słodkości, typu faworki, ale za nimi nie przepadamy. Nie ma nic lepszego niż domowe pączki. Moja mama to kobieta, która wszystko robi sama, nawet makaron na niedzielę. Rozwałkowuje ciasto, przepuszcza przez maszynkę. Makaron jest idealnie cienki, naturalny, bardzo dobry.

Jak chodziłam do szkoły, to w tłusty czwartek smarowaliśmy tłuszczem tablicę szkolną. Później nauczyciel nie mógł nic napisać. Taki żart. Od razu przypomniało to o tym, że jest tłusty czwartek.

Wielki Post to szczególny dla nas czas. Staramy się jeść mniej mięsa. Cały rok unikamy go w piątki, jednak w poście dokładamy sobie warzywno-rybne produkty. Jemy wtedy ryby, makiarony, sardy. Teraz wtedy jest słabej jakości, więc niewiele tracimy.

Tydzień temu mieliśmy rocznicę ślubu. Zorganizujemy sobie „śledzika” ze znajomymi, takie będą ostatki. Nie mamy ochoty na tańce.

Pani Magdalena: Kiedyś babcia znalazła przepis na pączki z rumem, zrobiła, poczęstowałyśmy się i okazało się, że są po prostu przepyszne! Od razu wzięłyśmy przepis.



Andrzej Woźny emeryt

W tłusty czwartek tradycyjnie jemy pączki. Kupujemy, ponieważ jesteśmy z żoną tylko we dwoje, za zwyczaj zjadamy dosłownie po dwa pączki, dlatego nawet nie oplaca nam się ich samodzielnie robić.

Bardzo lubię pączki z lukrem i marmoladą różaną. Mam wnuki - one nie przepadają za tradycyjnymi pączkami, więc żona smaży im tak zwane „oponki”, na głębokim tłuszczu. Ozdabia je cukrem pudrem.

Nigdy nie przejadam się słodyczami. Szczególnie ostatnio, bo trochę się odchudzam.

W karnawale byliśmy na zabawie dla emerytów, organizowanej w Bledzianowie.

Jeśli chodzi o Wielki Post, to żona pilnuje, by w tym okresie przyrządzać mniej dań mięsnych, by były lżejsze, warzywno. Ogólnie staramy się unikać mięsa przez cały rok.



Michał Jurczyński uczeń z ZS nr 2

Obchodzę tłusty czwartek. Co roku z mamą i babcią pieczemy pączki w domu, tradycyjnym sposobem, na głębokim oleju. Robimy je za zwyczaj z marmoladą lub dżemem. Przyrządzamy też chruściki. One nie mają nadzienia. To podłużne kawałki ciasta, smażone na oleju. Gotować nie umiem, ale przy tych „wypiekach” pomagam. Na inne święta i uroczystości też zazwyczaj mama piecze domowe ciasta. Niejednokrotnie zdarzało mi się zjeść sporo pączków, rekord to chyba 8 sztuk. Nawet nie próbuję policzyć, ile to było kalorii...

Karnawał minął bardzo spokojnie. Grzeecznie spędziłem go w domu, bez żadnych wygłupów.

Gdy byłem dzieckiem, w okresie Wielkiego Postu zazwyczaj starałem się jeść mniej słodczy. Teraz jako nieszczególnie przestrzegam postu. Raczej jem mięso.



Wiesława Bednarek emerytka

Nie obchodzę jakoś szczególnie tłustego czwartku, za to mój mąż może zjeść dosłownie każdą ilość pączków. Ja sięgam po słodczyce od czasu do czasu. Wcześniej raczej nie jadłam ich zupełnie, po prostu nie lubiłam. Teraz częściej zdarza się, że mam ochotę na coś słodkiego. Z ciast najbardziej lubię galaretki, serniczki, takie na zimno. Jeśli mam zjeść pączka, to musi być bez cukru pudru, bez lukru. Najsmaczniejsze są z żurawiną. Mój mąż nie ma ulubionych. On lubi dosłownie wszystkie rodzaje. Ogólnie uwielbia słodczyce. Nie pieczemy pączków, bo jesteśmy tylko we dwoje.

22 lutego organizujemy bal, więc będziemy na imprezie tanecznej.

Wielki Post jest czasem, kiedy jemy lżejsze, mniej tłuste potrawy. Bardziej poszczę przed Bożym Narodzeniem, wtedy zazwyczaj chudnę.



Tomasz Krawczyk z synem Kacprem cukiernik

Tłusty czwartek to dla mnie szczególnie dzień, ponieważ jestem cukiernikiem. Kształciłem się i pracowałem u pana Zimocha. Było to jakieś 20 lat temu. Najlepsze pączki to te z marmoladą. Układa się marmoladę, ręcznie zawija ciasto, a następnie smaży - i to jest prawdziwy, tradycyjny pączek. Teraz zazwyczaj są nadziewane. Wielkie firmy przygotowują chemiczne ciasto, smaży je, wtedy dopiero pączek jest nadziewany, przez co marmolada jest surowa. Te nie są tak dobre, jak te tradycyjne. Najlepszym nadzieniem jest wieloowocowa marmolada, upieczona razem z ciastem. Mój rekord to 18 zjedzonych pączków. W czasach, kiedy się szkoliłem, potrafiłiśmy przez 12 godzin nasmażyć ich nawet 40.000 sztuk.

Teraz mieszkam w Irlandii. Tam obchodzi się Dzień Należnika. Przypada on we wtorek, po naszym tłustym czwartku. Aktualnie pracuję w restauracji, serwujemy dania z całego świata, chociaż Irlandczycy bardzo przywiązani są do swoich tradycyjnych potraw typu: jajko i fasolka, bekon na śniadanie. Ciekawostką jest, że nawet gofry jedzą z bekonem i polewają je słodkim sosem.

Karnawałowa imprezka dopiero przede mną. Bal organizuje Polka, mieszkająca w Irlandii.