

Świąteczne sceny przyciągały tłumy

data aktualizacji: 2013.09.16 autor: Redakcja

Niewątpliwym centrum rozrywkowym przyciągającym tłumy gości były dwie sceny - główna usytuowana w rynku miasta oraz druga, przy Młodzieżowym Centrum Kultury. Na obu działa się naprawdę wiele - koncerty gwiazd i występy lokalnych zespołów dziecięcych i młodzieżowych, warsztaty naukowe i konkursy, w tym ten najważniejszy, podczas którego wybierano Miss Świąta - „Kwiat Skierniewic 2013”.

Świętujący szczególnie tłumnie oblegali scenę usytuowaną w rynku podczas wieczornych koncertów. W sobotę przybyłych bawiły zespoły: Weekend, Bracia oraz Budka Suflera, a z programem kabaretowym gościł Andrzej Grabowski. W niedzielę pod sceną zgromadzili się liczni fani: Honey, rapera znanego pod pseudonimem Pezet oraz zespołu Ira.

W sobotnie popołudnie na scenie głównej wybierano najpiękniejszą skierniewiczanę - Miss Świąta. „Kwiatem Skierniewic 2013” została Natalia Kozłowska. Kolejne tytuły otrzymały: Martyna Janicka - I Wicemiss, Adrianna Buda - II Wicemiss, Daria Badek - Kwiat Elegancji, Aleksandra Łuczak - Kwiat Wdzięku, Natalia Kozłowska - Kwiat Radiowy, Natalia Kozłowska - Kwiat Internetu.

Nie mniej działa się podczas obydwu świątecznych dni na mniejszej scenie, przy MCK. Tu swoje dokonania i talenty prezentowali lokalni artyści. Z koncertem wystąpiły między innymi zespoły: Green Craft, Natural Voice, Akademia Tańca 4-20, zaś w programie teatralnym „Pani pachnie jak tuberozy” zaprezentowała się Niebanalna grupa Wokalna WIR_nick i Teatr Negatyw. Z zainteresowaniem najmłodszych spotkał się „Mały Teatrzyk”, którego artyści zaprezentowali najmłodszym jak można bawić się nauką. W programie „Cyrk Einsteina, czyli fizyka i chemia do góry nogami”, „naukowcy” pokazali dzieciom jak miesza się kolorowe ciecze, jak powstają bańki mydlane, co to jest grawitacja i wreszcie co to jest powietrze.

Rozstrzygnięto też konkurs kulinarny na świąteczną „skierlotkę”. Po degustacji 17 ciast, jury (w składzie Adam Stanecki - radny ze Skierniewic, Michał Lasocik - artysta, Mirosław Sumiński z Młodzieżowego Centrum Kultury) przyznało I nagrodę Tomaszowi Miazek ze Skierniewic. Jego „skierlotka”, wykonana w kształcie jabłka, najbardziej spodobała się i najlepiej smakowała oceniającym. Zwycięzca nagrodą wyraźnie był zaskoczony.

- Udział w konkursie zgłosiłem zaledwie trzy dni przed zakończeniem naboru. Lubię kucharzyć, dlatego postanowiłem spróbować swoich sił w konkursie. Zrobiłem ciasto według tradycyjnego, rodzinnego przepisu na szarlotkę, cieszę się, że smakowało - podkreślił Tomasz Miazek. (Zwycięski przepis publikujemy poniżej). II nagrodę otrzymała Danuta Mońka z Zielkowic, a III nagrodę - Aneta Matusik z Wiskitek. Ponadto wyróżnienia otrzymali: Janina Salamon z Zielkowic, Krystyna Bryjak ze Skierniewic, Anna Zys ze Skierniewic i Emilia Jędrzejewska ze Skierniewic.

Tekst i fot. jm

„Skierlotka 2013” - zwycięski przepis

Składniki:

- 4 szklanki mąki
- 1,5 szklanki cukru pudru

- kostka margaryny
- 5 jajek
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 2 łyżki budyniu waniliowego
- cukier wanilinowy
- słoik świeżych prażonych jabłek

Sposób wykonania:

Z przesianej przez sito mąki, margaryny, 5 żółtek, szklanki cukru, proszku do pieczenia zagnieść ciasto. Włożyć do zamrażalnika na około 5 minut. Z białek, pozostałego cukru z dodatkiem cukru waniliowego ubić pianę. Do masy dodać mąkę ziemniaczaną. Porcję uprażonych jabłek wymieszać z 2 łyżkami budyniu. Wyjęte z zamrażalnika ciasto dzielimy na 2 części. Pierwszą część ucieramy na grubej tarce. Powstałe wióry układamy na wysmarowanej tłuszczem blasze i podpiekamy 5 minut w temperaturze około 180 stopni C. Następnie nakładamy masę jabłkową i pianę. Znow pieczemy. Tym razem w temperaturze do 190 stopni przez około 45 minut. Po wystudzeniu dekorujemy kolorowymi wiórkami lub cukrem pudrem. Smacznego!

Źródło: <https://eglos.pl/aktualnosci/item/22266-swiateczne-sceny-przyciagaly-tlumy>