

Ośrodek Dziennego Pobytu i Rehabilitacji Społecznej Osób z Niepełnosprawnością Intelektualną



Rok 2016 nr 12 (styczeń)

Pizza na Białobrzeskiej

8 Stycznia przygotowaliśmy przepyszną pizzę. Wszyscy byli bardzo zaangażowani w produkcję; wszystko to robione było pod czujnym okiem Instruktorów: p. Szymona i p. Marcina. Na następnej stronie mogą państwo się zapoznać z przepisem na naszą wspaniałą pizzę.



Czwartkowa wycieczka

W zeszły czwartek poszliśmy oglądać szopki w klasztorze braci Kapucynów oraz w kościele św. Anny.



POKAZY FILMÓW TURECKICH

Biblioteka Przy Zawiszy
Al. Jerozolimskie 121/123 Warszawa



21 stycznia 2016 godz. 17:30 - Miłość to dzieło przypadku

25 lutego 2016 godz. 17:30 Mój ojciec i mój syn

24 marca 2016 godz. 17:30 Puszka Pandory

21 kwietnia 2016 godz. 17:30 Dziewczyna w czerwonej chuście

19 maja 2016 godz. 17:30 Rozbójnik

23 czerwca 2016 godz. 17:30 Inna modlitwa

Pokazy Filmów Tureckich w Bibliotece Przy Zawiszy

Turkologiczne Koło Naukowe UW oraz Instytut Yunus Emre serdecznie zapraszają na pokazy filmów tureckich w kameralnej atmosferze, w niewielkiej bibliotecznej sali.

Filmy z polskimi napisami wyświetlane będą w Bibliotece Przy Zawiszy (Al. Jerozolimskie 121/123

WSTĘP WOLNY

Przepis na Białobrzeską PIZZĘ

SKŁADNIKI NA SOS POMIDOROWY:

PUSZKA POKROJONYCH POMIDORÓW

OREGANO

BAZYLIA

ZIOŁA PROWANSALSKIE

2 ZĄBKI CZOSNKU

ŁYŻECZKA CUKRU

TROCHĘ SOLI

PIEPRZ

SKŁADNIKI (NA CIASTO):

1,5 SZKLANKI MAKI

1/3 OPAKOWANIA DROŻDZY

½ ŁYŻECZKI SOLI I CUKRU

2 ŁYZKI STOŁOWE OLEJU

½ SZKLANKI LETNIEJ PRZYGOTOWANEJ WODY

ŁYŻECZKA ZIÓŁ NA CIASTO (DLA SMAKU)

SKŁADNIKI NA WIERZCH NA PIZZIE:

PAPRYKA

OLIWKI

SZYNKA W PŁASTRACH

PIECZARKI

KUKURYDZA

SER

RUKOLA (TO CO PREFERUJEMY)

PRZYGOTOWANIE:

Makę przesiać, wymieszać z suchymi drożdżami.

Dodać pozostałe składniki i wyrobić gładkie, elastyczne ciasto.

Ciasto można wyrabiać ręcznie, można też mikserem z hakiem do ciasta drożdżowego (mikserem zajmie to około 15 minut). Z ciasta uformować kulę, umieścić w naczyniu, przykryć folią spożywczą i pozostawić w ciepłe do podwojenia objętości na około 30-40 min.

Wyrośnięte ciasto należy uformować, bezpośrednio na blaszce, pozostawiając nieco grubsze brzegi. Na spód z ciasta wyłożyć sos pomidorowy, następnie nasze ulubione dodatki. Odstawić na około 20 - 30 minut w ciepłe miejsce, do wyrośnięcia spodu, choć nie jest to niezbędne - wyrośnięty spód to grubsze, bardziej 'puchate' ciasto.

Piec około 15 minut w maksymalnej temperaturze piekarnika (260°C), choć ja zazwyczaj piekę w niższej temperaturze - około 230°C (to zależy od piekarnika). Ser nakładać kilka minut przed końcem pieczenia.

SMACZNEGO!



Nasz Ośrodek

Tel.: 22 823 65 61

Ul. Białobrzeska 11, 02-379

Warszawa

E-mail: bialobrzeska@otwartedrzwi.pl

Dyżur pani Kierownik:

Wtorek 14⁰⁰-16⁰⁰

Czwartek 14⁰⁰-16⁰⁰

tel.: (22) 823-65-61

e-mail: m.skrobacka@otwartedrzwi.pl

Ośrodek finansowany przez:



Marta Skrobacka - kierownik

Agata Sobczak - psycholog

Marta Chrzanowska - Asystent osoby niepełnosprawnej

Sylwia Szostak-Błaszczak - instruktor pracowni rękodzielniczej

Szymon Dowalewski—instruktor pracowni plastycznej

Olga Sinkowska - instruktor pracowni gospodarstwa domowego

Marcin Walicki - instruktor pracowni komputerowej

Pamiętajmy o wsparciu Organizacji Pożytku Publicznego!

Każda przekazana kwota przyczyni się do aktywnego

działania na rzecz osób wykluczonych.

**Bank Pekao SA 77 1240 6074 1111
0010 3072 2313**