BEZPŁATNY INFORMATOR SPOŁECZNO-KULTURALNY | ISSN 2082-4289 | WRZESIEŃ-PAŹDZIERNIK 2016

28 /2016 (49)

GAZETA MURANOWSKA

EGZEMPLARZ BEZPŁATNY SPRZEDAŻ WZBRONIONA

FUNDACJA ALTEREDU
CENTRUM KARMELICKA

WOLSKIE REGIONALIA
BIBLIOTEKA PUBLICZNA W DZIELNICY WOLA M.ST. WARSZAWY
www.wolskieregionalia.waw.pl

Co w numerze:

FILM
Miłosza
Hermanowicza
„Po Apokalipsie”

ZAPRASZA
Dom Spotkań z Historią
i Wolskie Centrum Kultury

Films for Food
pokazy filmów
dokumentalnych
i fabuł poświęconych
kulturze kulinarnej
w KINIE MURANÓW

Żydowski Nowy Rok
Rosz Hasana
Jest jedynym
świętem żydowskim,
którego przesłanie wykracza
daleko poza judaizm,
jego sens jest uniwersalny

Made in Polin
2. edycja festiwalu
odbędzie się
w dniach
21-23 października

Wspominki kulinarne

Wspominając w czas Zaduszek ludzi i ich czasy, nie można nie wspomnieć o tym, czym raczyli swoje podniebienia. W końcu zgodnie z obiegowym powiedzeniem, jesteś tym, co jesz – kulinarne nawyki, przyzwyczajenia, obsesje potrafią o nas dużo powiedzieć. Przed państwem krótki przewodnik po smakach przedwojennej Warszawy i Muranowa.

Sezon w kuchni

Menu wielu warszawskich restauracji zmieniało się wraz z porą roku, ale w większości przypadków pozostawało tradycyjnie polskie. W okresie tuż przed Bożym Narodzeniem królowały ryby. Bary, restauracje, handelki (tym różniły się od eleganckich restauracji, że urządzano je przy sklepach winno-spożywczych, jadano na stołach o marmurowych blatach, przykrytych szarym papierem pakowym) przeżywały oblężenie panów, którzy nie chcąc przeszkadzać w świątecznych przygotowaniach wymykali się z domów na przysłowiowego śledzika. Włóczyli się od knajpy do knajpy, tu podjadając śledzia marynowanego z gorącymi ziemniakami, tam rolmopsy, tudzież faszerowane szczupaki, jesiotry w galarecie, kanapki z kawiorem. Gdy nieco nadużyli – jak wspomina Wiesław Wiernicki w książce „Warszawa, jakiej nie ma” – prosili kelnera o befsztyk tatarski lub gęś z kapustą. Na wiosnę zaczynały pojawiać się nowalijki. Wiernicki pisze: „Bufety we wszelkiego rodzaju knajpach pachniały ogórkami z inspektów, rzodkiewką w śmietanie, zielonym koperkiem, szczypiorkiem, jajkiem. Na stołach zaczęła królować botwinka z jajkiem, szczaw, szpinak, młode kartofle z masłem, no i znakomite zsiadłe mleko z grubą warstwą śmietany”.

Pewniaki stolicy

Niezależnie od pór roku, bywalec warszawskich restauracji zawsze mógł liczyć na stałe pozycje: kotlety cielęce, pieczeń wołową z buraczkami, paprykarz cielęcy, zrazy nelsońskie, rumsztyk i kotlety de volaille. Maia Łozińska w „Historii polskiego smaku” zaznacza, że tradycyjnie potrawy te podawano około 14.00.

Do sztandarowych pozycji w menu należały też oczywiście flaki. Za najsmaczniejsze uchodziły tak zwane garnuszkowe, przyrządzane według dawnej XIX-wiecznej receptury: do kamiennego garnka wlewano porcję flaków z pulpetami, posypywano je parmezanem (jak widać włoski ser znano już od dawna), zalewano masłem smażonym z tartą bułką i zapiekano w piecu. Następnie doprawiano papryką, imbirem lub majerankiem. Flaki garnuszkowe były specjalnością restauracji „Pod Wróblem" na Mazowieckiej – podawano je w każdy czwartek.

Kto miał ochotę jedynie na małą przekąskę mógł posilić się bigosem czy fasolką po bretońsku w barze szybkiej obsługi. W 1935 roku w barze Hotelu Europejskiego do wyboru był także barszcz bulionowy z pasztecikiem, podsmażana kiełbasa z cebulką, pierożki z mięsem i ze słoninką, cynadry a la Turbigo, sznycel ministerialny z zieloną sałatą. Wśród zakąsek zimnych polecano sardynki w oliwie, szprotki, anchois, filety śledziowe, różne sałatki z ryb, drobiu, jarzyn, wreszcie kawior ziarnisty.

Popularnością cieszyły się maczanki – przysmak rodem z Galicji – czyli gorące bułeczki nadziewane mięsem i polewane obficie gęstym, aromatycznym sosem z prawdziwków. Lub zapiekanki z kajzerki, mielonego mięsa i cebuli (podawane w barze Sandwich prowadzonym przez braci Hirszfeldów przy Marszałkowskiej).

Perliczka kontra serdelek

Jadano wytwornie bądź na szybko. W kartach najdroższych restauracji (w Europejskim, Bristolu, Polonii, w Hotelu Bruhlowskiego przy Niecałej i Savoy na Nowym Świecie) można było znaleźć nawet kilkadziesiąt ekskluzywnych pozycji. Wystarczy spojrzeć na zachowane menu restauracji w Bristolu z 14 stycznia 1927 roku: łosoś wiślany na ruszcie, sandacz po parysku, karp po angielsku, lin sote Menier, schab pieczony z kapustą, curry z baraniny z ryżem, móżdżek smażony ze szpinakiem, kotlet z jagnięcia, bryzol z kapłona z groszkiem, kaczka z jabłkami, comber z zająca z borówkami, perliczka z sałatą włoska, indyczka z kompotem, kwiczoły z jałowcem i dudą. Najwytrawniejsi smakosze chętnie odwiedzali też żydowską restaurację Herszfinkla w pasażu Simonsa przy Długiej, gdzie do pejsachówki, czyli koszernej wódki pędzonej ze śliwek, podawano gęsie skwarki.

Mniej zamożni posilali się w barach szybkiej obsługi śledziami i wędlinami zapijanymi wódką lub piwem (Haberbusch i Schiele). Na „mikado wódy pod katolika", czyli 50-kę czystej pod śledzika garbarze od Temlera, wozacy i dorożkarze wpadali do baru u Glajszmitki (na rogu Dzikiej nr 37 i Okopowej). Z kolei na wędzoną szynkę i polędwicę (uwaga: gotowana to wymysł powojenny!), golonkę i serdelki zaglądano do bezapelacyjnie najlepszego baru Pod Ryjkiem na Marszałkowskiej 42. W bufecie wrażenie na bywalcach robiła surowa szynka litewska. Wielu zachwycało się też roladami z prosiąt. Zaś popisowym dziełem firmy były wielkie, dwumetrowej długości laski salami.

Warto zaznaczyć, że choć proste, wszystkie dania przyrządzane były z sercem. Nawet skromny bar nie pozwoliłby sobie na fuszerkę. Przedwojenni masarze nigdy nie używali do robienia kiełbasy zmielonych świńskich skórek. Kiełbasy powstawały wyłącznie z doskonałej jakości mięsa wieprzowego z niewielkim dodatkiem wołowiny, potem obowiązkowo musiały być wędzone w dymie. Rzemieślnicy przykładali się też do kaszanki – nie było mowy o żadnej śledzionie, dodawali do niej wyłącznie zmieloną wątróbkę, a kaszę gryczaną sami przypalali. Aż ślinka leci na wspomnienie tamtych smaków.

Monika Utnik-Strugała

Korzystałam z: Wiesław Wiernicki „Warszawa, jakiej nie ma", Maia Łozińska „Historii polskiego smaku", a także z artykułów Jerzego S. Majewskiego i Piotra Adamczewskiego.

NA OKU

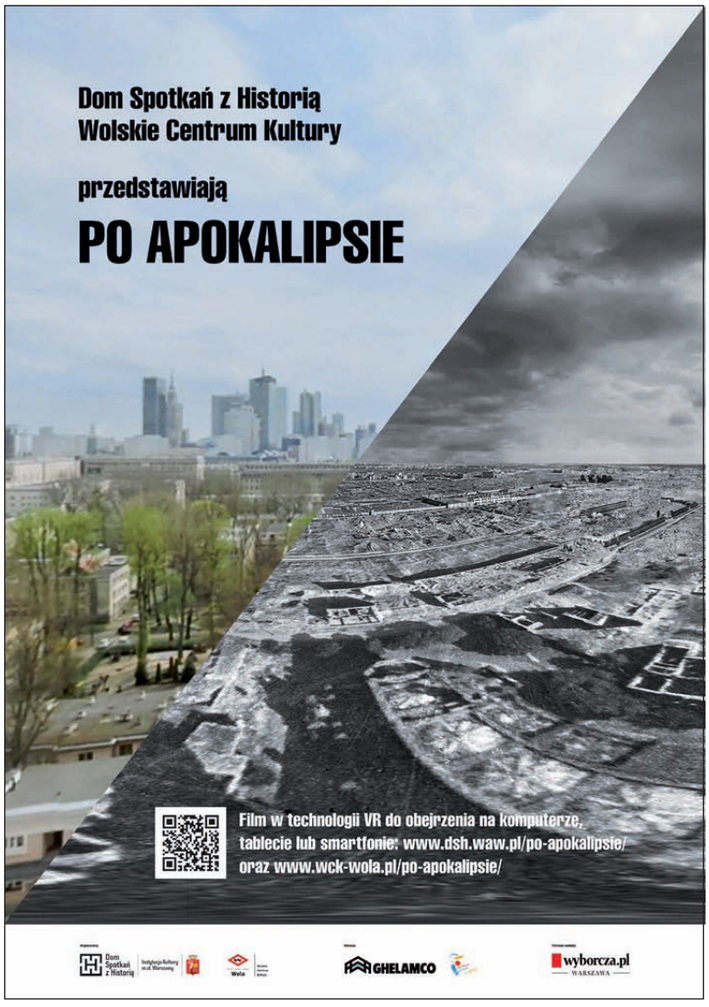
Dom Spotkań z Historią i Wolskie Centrum Kultury zapraszają na seans „Po Apokalipsie”.

Film Miłosza Hermanowicza w technologii VR 360 stopni, zestawiający Warszawę 1945 i 2016 roku, można ściągnąć na komputer, tablet lub smartfona (**http://dsh.waw.pl/po-apokalipsie/** oraz **http://www.wck-wola.pl/po-apokalipsie/**).

Obraz pokazuje Warszawę powojenną i jej współczesny kształt, przypomina też wieloletni spór o odbudowę stolicy. Dzięki wirtualnej rzeczywistości możemy wejść w sam środek opowiadanych wydarzeń. Nie tyle oglądamy, co przenosimy się do trójwymiarowej stolicy, patrząc na nią z wieży kościoła św. Augustyna – jedynej ocalałej budowli na terenie dawnego getta. W projekcie wykorzystano fotografie archiwalne Juliusza Bogdana Deczkowskiego „Laudańskiego” z archiwum Muzeum Powstania Warszawskiego oraz relacje świadków: Julianny Rozenbaum, Bogdana Wyporka, Andrzeja Plaskowskiego, Haliny Rościszewskiej. Patronem medialnym jest Gazeta Stołeczna.

W Kinie Muranów kilka nowych projektów.

Między innymi rusza inicjatywa **Films for Food** – pokazy filmów dokumentalnych i fabuł poświęconych kulturze kulinarnej. 5 listopada premiera „Noma, My Perfect Storm”, obraz o najlepszej restauracji na świecie i człowieku, który ją stworzył, Rene Redzepim. Do Nomy, która mieści się w starej dzielnicy Kopenhagi, w magazynach dawnej floty handlowej Danii, pielgrzymują krytycy, eksperci kulinarni, restauratorzy i smakosze z najbardziej odległych zakątków świata. Przyjeżdżają, by poznać kunszt cenionego szefa kuchni, wizjonera, którego nowatorskie podejście do lokalnych tradycji kulinarnych i rodzimych produktów zrewolucjonizowało kuchnię skandynawską. Noma, wyróżniona dwiema gwiazdkami Michelin, czterokrotnie zwyciężała w prestiżowym rankingu The San Pellegrino World’s 50 Best Restaurants. Po ponad dekadzie wypełnionej sukcesami jej twórca szykuje się do otwarcia nowego miejsca i podróżuje po świecie, rezydując w restauracjach Tokio i Sydney. Premierę filmu uświetni spotkanie z polskimi szefami kuchni, którzy współpracowali z Redzepim. Cena biletu 25 zł.



Kolejnym ciekawym projektem jest **Wystawa na ekranie** – prezentacja prac wybitnych artystów z najważniejszych muzeów świata. W znakomitej jakości obrazu HD i z różnych perspektyw zobaczymy arcydzieła malarstwa, rzeźby i grafiki. Wędrując po galeryjnych salach, posłuchamy historii oglądanych dzieł, biografii artystów oraz wypowiedzi ekspertów analizujących styl i technikę prac. Phil Grabsky – pomysłodawca i główny producent całego przedsięwzięcia – przy pomocy ciekawej narracji, dzięki wypowiedziom specjalistów, wizytom w pracowniach konserwatorskich i maksymalnym zbliżeniom ukazującym prace w detalach, umożliwia nam zobaczenie tego, co jest niedostępne podczas tradycyjnej wizyty w muzeum. W cyklu zobaczymy m.in. obrazy Vermeera, Van Gogha czy Leonarda da Vinci.

W dniach 21-23 października w **Muzeum Polin** odbędzie się 2. edycja festiwalu Made in Polin. W tym roku motywem przewodnim będą międzykulturowe zapożyczenia: to, co cytowane, przekształcane, a czasem zawłaszczane. To, co reinterpretowane i wchłonięte. Cytaty, trawestacje, polemiki. Słowa, dźwięki, obrazy. W kulturze popularnej i wysokiej, w życiu codziennym i sztuce. Żartobliwie i na poważnie. Wśród atrakcji m.in. spacer po Zamenhofa, czyli dawnej Dzikiej (poznamy życie codzienne jednej z najważniejszych ulic Dzielnicy Północnej, usłyszymy dźwięki, które mogły towarzyszyć przedwojennym mieszkańcom tej okolicy) oraz spotkanie przy wspólnym stole z Robertem Makłowiczem (przyjrzymy się kulinarnym wpływom kuchni żydowskiej, rosyjskiej i austro-węgierskiej, posłuchamy historii o chałce, karpiu i macy, a znane smaki odkryjemy na nowo).

Materiał przygotowała
Monika Utnik-Strugała

CZY WIESZ, ŻE...

W niedzielę 2 października po zachodzie słońca rozpoczął się **Rosz Hasana**, żydowski Nowy Rok.

Nadejście roku 5777 (zgodnie z tradycją tyle właśnie lat minęło od stworzenia świata) obwieścił dźwięk baraniego rogu szofar (to stąd przed wojną Rosz Hasana nazywano świętem trąbek). Żydowskiemu świętu nie towarzyszą radość i upojenie typowe dla chrześcijańskiego Sylwestra, a raczej refleksja i głęboka skrucha. Rosz Hasana (dosłownie: głowa roku) upamiętnia stworzenie świata, ale przypomina też o nadchodzącym sądzie bożym. Bóg otwiera swe księgi, w których zapisane są wszystkie czyny człowieka, by wydać na niego wyrok. Dlatego w tym dniu Żydzi modlą się, żałując za grzechy, oczekując przebaczenia i miłosierdzia, a napotkanym osobom składają życzenia: „Abyście byli zapisani na dobry rok”.

Święto trwa dwa dni i zaczyna się od zachodu słońca. Jest jedynym świętem żydowskim, którego przesłanie wykracza daleko poza judaizm, jego sens jest uniwersalny, bo dotyczy całej ludzkości, staje się okazją do rozliczenia swojego życia, pojednania się z innymi, zmiany postępowania. Tradycyjnymi potrawami na pierwszy wieczorny posiłek są: jabłka w modzie, głowa ryby, owoce granatu, okrągłe chałki (symbolizujące harmonię) i miodowe ciasto lekach.

GAZETA SZKOLNA MURANOWSKA

Co w szkołach słychać?

Jesienny wyjazd integracyjny

Rozpoczęcie roku już za nami więc zgodnie z wiekową tradycją wszyscy uczniowie gimnazjum wyjechali na zieloną szkołę do Ryni. Pogoda była piękna, więc część z nas spędziła czas na sportowo, a pozostali wybrali się na biologiczny spacer, podczas którego można było poznać okoliczną przyrodę. Dzień również zakończył się przechadzką. Nocne podróże przez okoliczny las weszły już chyba do naszej szkolnej tradycji. Następnego dnia, po smacznym śniadaniu, wszystkie klasy miały już swoje zajęcia. Część gimnazjalistów oglądała futurystyczną komedię Woody'ego Allena, by później w grupach stworzyć swój własny wyimaginowany świat. Inni w tym czasie mieli zajęcia biologiczne. Wieczorem klasa 3G zorganizowała z pomocą uczniów 2G otrzęsiny dla najmłodszych kolegów, które zakończyły się... na plaży nad Zalewem Zegrzyńskim, podczas przepięknego zachodu słońca. Po takich otrzęsinach możemy śmiało stwierdzić, że pierwszoklasiści zostali z radością przyjęci do społeczności szkolnej. W środę młodzież miała za zadanie stworzyć rzeźby z piachu. Na plażę w Ryni wypełzły dziwne stwory. Pojawiły się ogromne krokodyle, które składały jaja w wykopanych jamach. Nieopodal wielkie żółwie przyglądały im się z niepokojem. Na szczęście dzieliła je tajemnicza budowla przypominająca piramidę, otoczona obronnym murem. W oddali samotny sfinks zagłębiał się w rozważania nad bytem, patrząc nieruchomym wzrokiem gdzieś poza horyzont.

Całą tę bajkową scenerię stworzyli z piachu twórcy z klas pierwszej i drugiej naszego gimnazjum pod bacznym okiem pana Darka (plastyka). Cenne rady dorzucał także pan Rafał (biologia). Niewątpliwą furorę zrobił krokodyl, który okazał się być samicą :) Popołudniu odbyły się zajęcia capoeiry, w trakcie których jak zwykle było mnóstwo śmiechu i dobrej zabawy. Niestety wszystko co dobre, szybko się kończy. Czwarty dzień był już dniem ostatnim. Spędziliśmy go na sportowo, w pobliskiej hali, gdzie można było wyżyć się za wszystkie czasy. Ci, którzy nie mieli ochoty na ruch, ćwiczyli swój kunszt aktorski u boku pani Margo i pani Marty. Podczas wyjazdu uczniowie klasy 1G mieli wreszcie okazję lepiej poznać swoich starszych kolegów. Wspólne zajęcia i zabawy, wieczorne spacery dawały im wiele możliwości. Starsi koledzy i koleżanki szybko zaopiekowali się nowymi kolegami, a nasi nowi uczniowie byli bardzo otwarci na przyjaźnie.

Po takim wyjeździe integracyjnym, któremu towarzyszyła wspaniała słoneczna pogoda i przyjazna atmosfera, wszyscy nabrali sił do nauki i wspólnego działania w roku szkolnym 2016/2017.

Wyjazd na **Ukrainę**

20 września 2016 roku uczniowie naszego liceum w ramach projektu „Współpraca ze Wschodem – Ochota dla tradycji" udali się na wyjazd edukacyjno-integracyjny na Ukrainę. Późnym wieczorem, autokarem spod Muzeum Historii Żydów Polskich, pojechaliśmy w stronę Kamieńca Podolskiego. Przejście graniczne Hrebenne – Rawa Ruska, po jak się okazało zaledwie czterogodzinnym oczekiwaniu przekroczyliśmy około 3 rano, a około 11.00 czasu miejscowego (1 godzina różnicy), znaleźliśmy w mieście Jerzego Michała Wołodyjowskiego. Pomimo dużego zmęczenia udaliśmy się na zwiedzanie starówki kamienieckiej. Największe wrażenie zrobiła na nas twierdza i zamek kamieniecki, choć dało się i odczuć pewne różnice kulturowe. Obiad złożony z rarytasów miejscowej kuchni, barszczu ukraińskiego bądź „soljanki", wprawił wszystkich w dobry nastrój. O godzinie 8:30 rano udaliśmy się do Liceum nr 13 w Kamieńcu Podolskim. To szkoła polsko-ukraińska. Tu mieliśmy okazję spotkać się z młodzieżą polską mieszkającą na Ukrainie. Na wszystkich olbrzymie wrażenie zrobił hymn Ukrainy grany na początek dnia nauki. Po spotkaniu w szkole, z przewodnikiem rozpoczęliśmy zwiedzanie miasta. Obejrzeliśmy i poznaliśmy historię zamku kamienieckiego, cerkwie, katedrę, rynek, ale chyba najbardziej podobała nam się wisząca kładka nad rzeką Strycz. Piękno miasta podkreśla kanion otaczający starówkę. Wzbogaceni wiedzą historyczną, po nocy w Domu Pielgrzyma, następnego dnia udaliśmy się w kierunku Lwowa. Po drodze z Kamieńca do Lwowa udało się również zwiedzić zamek w Chocimiu, przepięknie położony nad Dniestrem. W samym mieście wielkie wrażenie robiła specyficzna instalacja gazowa, która służyła za elementy płotu lub trzepak. Z Chocimia droga wiodła do Okopów św. Trójcy, a następnie Buczacza. Wieczorem, mocno zmęczeni, ale szczęśliwi dotarliśmy do schroniska we Lwowie. Rano rozpoczęliśmy sobotnie zwiedzanie Lwowa. Pierwszym punktem był Cmentarz Łyczakowski, następnie udaliśmy się na Górę Zamkową, dalej do Opery Lwowskiej. Po krótkiej przerwie rozpoczęliśmy zwiedzanie Starówki – kamienica Łukasiewicza, katedra Ormiańska, Rynek, Czarna Kamienica, Katedra Lwowska. Po całodziennym spacerze wróciliśmy do schroniska. Spakowaliśmy plecaki i udaliśmy się w drogę powrotną do Polski. Wszystkim żal było wyjeżdżać, ale wyprawa dobiega końca. W niedzielę rano pojechaliśmy jeszcze do Żółkwi – siedziby rodowej Żółkiewskich. Ostatnie minuty na Ukrainie spędziliśmy na przejściu w Rawie Ruskiej i stąd pojechaliśmy prosto do Warszawy. Zapomniałem jeszcze wspomnieć o obiedzie w podlubelskiej restauracji „Bida", której nazwa w żadnym stopniu nie odzwierciedla wspaniałego menu. Wszyscy chcemy wrócić w przyszłości jeszcze raz na Ukrainę. Może Odessa za rok?

Ważne adresy
Muranów i nie tylko

Centrum Karmelicka
ul. Karmelicka 26
tel. 22 392 61 44
www.ck.muranow.waw.pl

Teatr Kamienica
al. Solidarności 93
tel. 22 624 01 99
www.teatrkamienica.pl

Opera Kameralna
al. Solidarności 76b
tel. 22 831 22 40
www.operakameralna.pl

Kino Muranów
DKF Muranów
ul. Andersa 1
tel. 22 635 25 29
www.muranow.pl

państwomiasto
ul. Andersa 57
tel. 224 009 464
panstwomiasto.pl

Atelier Joanny Klimas
Sklep i kawiarnia
tel. 22 831 02 92
ul. Nowolipki 2
www.joannaklimas.com

Biblioteka Publiczna i III Czytelnia Naukowa
al. Solidarności 90
tel: 22 838-39-72
www.bpwola.waw.pl

Tyflogaleria Biblioteki Centalnej Polskiego Związku Niewidomych
ul. Konwiktorska 7
tel. 22 635-33-20
www.biblioteka-pzn.org.pl

Muzeum Niepodległości
al. Solidarności 62
tel. 22 826 90 91
www.muzeumniepodleglosci.art.pl

Instytut Wzornictwa Przemysłowego
ul. Świętojerska 5/7
tel. 22 860 01 73
www.iwp.com.pl

Sklep ekologiczny
ul. Nowolipie 25,
tel. 22 636 53 33
www.ekodary.pl

Restauracja Arsenał
ul. Długa 52
tel. 22 635 83 77
www.restauracjaarsenal.pl

Dom Kultury Śródmieście
ul. Smolna 9
tel. 22 826 25 86
dks.art.pl

Stacja Muranów
ul. Andersa 13
tel. 22 119 66 33
stacjamuranow.pl

Dom Smaków
ul. Stawki 2
tel. 22 860 62 96
domsmakow.pl

Ognisko Artystyczne Nowolipie
ul. Nowolipki 9B
tel. 22 635 19 60
www.nowolipki.edu.pl

Aktualności

co w muranowskiej (i nie tylko) trawie piszczy

60-lecie SP nr 32

Dyrekcja Szkoły Podstawowej nr 32
z Oddziałami Integracyjnymi
im. Małego Powstańca,
Rada Pedagogiczna, Rada Rodziców
oraz cała społeczność szkolna
serdecznie zapraszają
na uroczyste obchody jubileuszu
60-lecia szkoły
w piątek 28 października 2016r.

9.00–10.00 – Msza Św. w Kościele Św. Jana Bożego przy ul. Bonifraterskiej 12
10:30 – Rozpoczęcie uroczystości obchodów jubileuszu w sali gimnastycznej
10:30–11:00 Powitanie gości przez Dyrektora Szkoły i wystąpienia okolicznościowe. Część Artystyczna przygotowana przez uczniów SP 32
11:30 – Zwiedzanie szkoły i wpisy do księgi gości. Poczęstunek dla zaproszonych

Neon „Mydła i Farby" wrócił na swoje miejsce

Akcja Renowacja !

3 października ponownie zaświecił neon „Mydła i Farby". Renowacja i odsłonięcie odrestaurowanego neonu było możliwe dzięki inicjatywie Muzeum Neonów i Innogy – razem rozświetlamy miasto.

Polityczni wandale

Od 25 sierpnia pod Sądem Najwyższym, na pl. Krasińskich trwa protest środowisk prawicowych. Rozwieszono banery i rozstawiono namioty. Każdy ma prawo protestować, ale nie w taki sposób. Otóż protestujący zachowali się jak polityczni wandale i obwiesili muranowskie pegazy swoimi hasłami i flagami narodowymi. Wykorzystywaniu dzieł sztuki do agitacji politycznej mówimy stanowcze nie!

małe GIMNAZJUM

Informujemy, że w październiku 2016 rozpoczynamy kolejną edycję zajęć dla uczniów klas szóstych szkoły podstawowej. Chętnych do udziału w zajęciach adaptacyjnych prosimy o telefoniczny kontakt z sekretariatem szkoły pod numerem **22 3926140**.
Więcej informacji znajdziecie na: **sg55.waw.pl/male-gimnazjum**
W Naszym Gimnazjum realizujemy
PROGRAM ŁAGODNEGO PRZEJŚCIA
SZKOŁA PODSTAWOWA – GIMNAZJUM
„MAŁE GIMNAZJUM, CZYLI JAK POKONAĆ LĘK PRZED"?

GAZETA MURANOWSKA
PISMO WYDAJE: Fundacja AlterEdu
WYDAWCA: Adam Czerwoniec
REDAKTOR NACZELNA: Monika Utnik-Strugła
REDAKTOR: Marta Koszowy
DZIAŁ HISTORIA: Ewa Kasperska
DYREKTOR ARTYSTYCZNY: Dariusz Miroński
KONTAKT Z REDAKCJĄ: ul. Karmelicka 26, 00-181 Warszawa tel. 22 392 61 44 email: **gazetamuranowska@muranow.waw.pl**
Redakcja nie zwraca materiałów niezamówionych, zastrzega sobie prawo do skrótów, adiustacji redagowania nadesłanych tekstów. Wszystkie materiały publikowane w „Gazecie Muranowskiej" mogą być przedrukowywane wyłącznie za zgodą redakcji. Redakcja nie ponosi odpowiedzialności za treść zamieszczanych reklam i ogłoszeń.