



MITO

Mi to pasuje!

W piękny sierpniowy wieczór wybrałyśmy się z Nadredaktor Michalak na zwiady. Dawno nie trafiłyśmy do miejsca, które wzbudziłoby w nas tyle pozytywnych odczuć. Od wejścia co rusz czymś się zachwycałyśmy. A to ślicznym designem wnętrza – czystym i geometrycznym, a przy tym bardzo przyjaznym – a to wielką biblioteczką książek, które można kupować albo po prostu podczytywać, siedząc nad kawką, a to możliwością wypożyczenia iPada, a to doбором prasy (dużo magazynów o sztuce, świeżutka prasa codzienna z zagranicy), a to tym, że pyszne kanapki robione są na bieżąco i nie jesteśmy skazani na przesiąkniętą pomidorem bułkę leżącą w gablotce od rana. Zalety galerio-kawiarni-księgarni Mito można długo wymieniać – dorzucmy więc jeszcze tylko dobre salatkę, wypiekane na miejscu pieczywo, duży wybór nietypowych organicznych napojów i wyeksponowaną w pierwszym rzędzie wielką księgę „Trespass” z światowymi dokonaniem urban-artu. Widać, że twórcy tego miejsca mają dokładnie sprecyzowane zainteresowania, dopracowali wszystko w najmniejszych szczegółach a w dodatku jarają się tym, co robią, i chcą to pokazać światu. Działają z rozmachem – nie tylko prezentują sztukę (kilkudziesięciu artystów w galerii) czy sprzedają literaturę (książki zamawiać można także przez internet, w sieciowym sklepie Mito jest 60 tys. pozycji!), kanapki i kawę, lecz także organizują czas dzieciom (miniwykłady o sztuce) i dorosłym (spotkania z pisarzami czy pokazy nietypowych sposobów parzenia kawy).

Nas Mito oczarowało – trafiło centralnie w nasze zainteresowania i sympatie. Właśnie takich lokali miejsca aktywiści potrzebują! [Sylvia Kawalerowicz]

ul. Waryńskiego 28 (Metro Politechnika)

godziny otwarcia:

pon.-pt. 07.00-22.00

sob.-ndz. 09.00-23.00

www.mito.art.pl

40/40

Steertartowe przytulisko

Czyżby spontaniczny street-art przytłoczony atakiem instytucjonalno-okazjonalnych murali musiał uciekać z miejskich murów i chować się w XIX-wiecznych fortach? Na to wygląda. Najnowsza streetartowa inicjatywa została umiejscowiona w sercu zielonego parku w opuszczonych dawnych koszarach wojskowych. Fundacja Sztuki Zewnętrznej przekonała władze dzielnicy, że w zaniedbanych wnętrzach może pojawić się coś ciekawszego niż niedopalki i puste butelki. I tak kilka wiekowych pomieszczeń zostało oddanych w ręce artystów, którzy dowolnie mogli zaaranżować przestrzeń. „Galeria” jest otwarta dla wszystkich – kto chce, może zostawić tam mniej lub bardziej artystyczny ślad po sobie. Jak na razie na Bemowie można zobaczyć prace uznanych miejskich twórców, takich jak np. Autone, Sepe, Chazme, Felto, Gregor Gonsior, Pan Jarema, Otecki, Pener czy Nespoon. Pomysł bardzo fajny, prace w większości udane, tylko że w środku budowli trochę straszno. Nie radzimy zapędzać się w korytarze za salami z oknami – można tam wdepnąć w niemiłą niespodziankę.

Choć koncepcja stworzenia streetartowej galerii jest godna pochwały, to obawiamy się, że oddalone od centrum forty nie przyciągną streetartowców, którzy będą woleli mniejsze, ale bardziej miejskie mury. Mamy jednak nadzieję, że Bemowo uda się rozpromować. Miejsce jest bowiem rewelacyjne – otaczające forty bajkowe pagórki i polanki znakomicie nadają się na piknik albo spacer. Warto tu wpaść 20 sierpnia, a potem 3 i 17 września (będą wydarzenia muzyczne), a także 1 października, kiedy to powstaną kolejne prace! [Sylvia Kawalerowicz]

forty Bema

wjazd od ul. Powązkowskiej na dawne tereny Legii
(brama obok kościoła przy rondzie Ofiar Zbrodni Katyńskiej)

www.40bema.blogspot.com

GROOLE

Ziemniak w wielkim mieście

W Polsce ziemniaków nie brakuje, więc na wieść, że na kolację zjemy same kartofle, nieco się skrzywiłem. Jak to? Oszczędzamy czy pomysły nam się skończyły? Powód okazał się inny. Otóż od niedawna w małej knajpcie na Krakowskim Przedmieściu trwa promocja ziemniaków w mundurkach w całkiem nowej odsłonie. Groole wpisują się w trend, zgodnie z którym menu ogranicza się do jednej strony, a i tak można tu dobrze i szybko zjeść. To klasyczna przekąskownia, jakich w mieście ostatnio sporo, ale zamiast wódki w małych kieliszkach do ziemniaków dostaniemy kefir. Zdrowo i bez kaca! W roli głównej, jak już wiecie, zobaczymy duże pieczone ziemniaki z masłem i serem, które świetnie współpracują z nadzieniem (tuńczyk, bryndza, kurczak curry, śledź w jogurcie, cukinia i pomidory – wszystkie wersje za 10 PLN).

Nie wiem, czy to za sprawą miłej obsługi, prostego, ale fajnego pomysłu (do jego realizacji potrzebny był jeden mały piec i dobre polskie kartofle), czy może ze względu na niespodziewanie udany rezultat, ale adres Grooli na pewno zapamiętam. Brytyjczycy mają swoje fish and chips. Może warto wypromować pieczone ziemniaki jako nasz flagowy fast food? [Mladen Petrov]

ul. Krakowskie Przedmieście 52, lok. 2

godziny otwarcia:

pon.-czw. 12.00-20.00

pt.-sob. 12.00-23.00

ndz. 13.00-20.00



Foto: Sylvia Kawalerowicz



Foto: materiały promocyjne