

WELCOME!

AUCKLAND POLISH ASSOCIATION OFFICIAL NEWSLETTER



Welcome!

Welcome to our August e-News. Please share the content with any elders in our community and encourage any friends or family to send us their email addresses to get on our database.

Witamy!

Witamy w naszym sierpiennym newsletterze. Prosimy o udostępnienie niniejszej treści wszystkim starszym osobom w naszej społeczności. Zachęcamy również do przesyłania nam adresów e-mail każdego kto zainteresowany jest regularnym dostępem do naszej bazy informacji.

THIS MONTH'S EDITION CONTAINS:

- Polish New Zealand business Association
- Lunch get-together
- Embassy news
- Recipe
- Halo Tu Polska Radio
- Spring Polish Market

NINIEJSZY NEWSLETTER ZAWIERA:

- Polish New Zealand Business Association
- Wspólny lunch
- Ambasada - nowości
- Przepis
- Halo Tu Polska
- Wiosenny Targ

POLANZ - Polish New Zealand Business Association.

There was an open meeting organised at the Polish House in Auckland, POLANZ, Association of Business Poland-New Zealand with Monica Warsaw, licensed immigration advisor, was very interesting and useful. Monika, who is a member of POLANZ, spoke about changes in New Zealand immigration laws caused by the pandemic. It also pointed to errors frequently made by applicants for resident permits, citizenship, employee visa or partner visa. She gave examples of such errors and said how to avoid them. Monika pointed out how important it is to prepare documents well and when they should be submitted to immigration. After her speech, she answered questions, including a number of specific, related, to the situation of one person or another.

The meeting was conducted by POLANZ Vice-President Maria Nowak, who pointed out that POLANZ promotes small and large businesses and intends to present women in business more frequently. She also announced another meeting from the series "Women in Business" on August 27, in the Polish House and thanked Darek Koper, the president of the Polish Association for sharing the Polish House hall to meet Monica.

The board of POLANZ would like to thank Monica Warsaw for a very professional presentation. To all interested in using Monika Warszawska's services, please contact her:

Email:

monika@newzealandimmigrationconnections.com

Website: newzealandimmigrationconnections.com

Mobile: + 64 27 916 11 22

Bardzo ciekawe i pożyteczne było wczorajsze, otwarte spotkanie zorganizowane w Domu Polskim w Auckland, przez POLANZ, Stowarzyszenie Biznesu Polska-Nowa Zelandia z Moniką Warszawską, licencjonowanym doradcą imigracyjnym. Monika, która jest członkiem POLANZ, mówiła o zmianach w nowozelandzkich przepisach imigracyjnych, spowodowanych m.in. pandemią. Wskazywała również na błędy często popełniane przez składających wniosek o resident permit, obywatelstwo, wizę pracowniczą czy partnerską. Podawała przykłady takich błędów i mówiła, jak ich uniknąć. Monika zwróciła uwagę, jak ważne jest dobre przygotowanie dokumentów i czas, kiedy należy je składać do urzędu imigracyjnego. Po jej wystąpieniu odpowiadała na pytania, w tym szereg konkretnych, związanych z sytuacją takiej, czy innej osoby. Spotkanie prowadziła wiceprezes POLANZ-u Maria Nowak, która zwróciła uwagę, że POLANZ promuje małe i duże biznesy i zamierza częściej prezentować kobiety prowadzące działalność gospodarczą. Zapowiedziała również kolejne spotkanie z cyklu "Kobiety w biznesie" na 27 sierpnia, w Domu Polskim i podziękowała Darkowi Koperowi, prezesowi Stowarzyszenia Polaków za udostępnienie sali Domu Polskiego na spotkanie z Moniką. Zarząd POLANZ-u serdecznie dziękuje Monice Warszawskiej za bardzo profesjonalną prezentację. Wszystkim zainteresowanym skorzystaniem z usług Moniki Warszawskiej podajemy jej kontakt:

Email:

monika@newzealandimmigrationconnections.com

Website: newzealandimmigrationconnections.com

Mobile: + 64 27 916 11 22



Polish Embassy in Wellington

John Roy-Wojciechowski is a long-serving Honorary Consul in Auckland, founder of the Polish Children of Pahiatua plaque in Wellington as well as the Polish Heritage Trust Museum in Auckland and founding member of the New Zealand Polish Association. He and his wife went to Wellington for a fruitful meeting with the Polish Embassy of Wellington.

In the photo from left to right is Zofia Halwig (Public and Cultural Diplomacy), Valerie Roy-Wojciechowski (wife of John Roy-Wojciechowski), Ambassador Grzegorz Kowal, Mr John Roy-Wojciechowski.

John Roy-Wojciechowski jest dugoletnim Konsulem Honorowym w Auckland, fundatorem tablicy Polskich Dzieci z Pahiatua w Wellington, Polskiego Muzeum w Auckland i członkiem założycielem Nowozelandzkiego Stowarzyszenia Polaków. Wraz z żoną udali się do Wellington na owocne spotkanie z Polską Ambasadą w Wellington.

Na zdjęciu od lewej do prawej: Zofia Halwig (dyplomacja publiczna i kulturalna), Valerie Roy-Wojciechowski (żona Johna Roy-Wojciechowskiego), ambasador Grzegorz Kowal, pan John Roy-Wojciechowski.



The Embassy of the Republic of Poland

Ambasada Rzeczypospolitej Polski informuje o naborze na warsztaty dziennikarskie z redaktorem Jackiem Marczyńskim. Celem warsztatów jest prowadzenie internetowej gazety konkursowej, w której będą się pojawiać relacje z poszczególnych etapów konkursu. Nabór dla osób do 30. roku życia

trwa do 12. sierpnia br. Więcej informacji, regulamin i formularz zgłoszeniowy: <https://nimit.pl/aktualnosci/warsztaty-krytyki-muzycznej-podokiem-jacka-marczynskiego/>



Narodowy Instytut Muzyki i Tańca we współpracy z Polskim Wydawnictwem Muzycznym zaprasza na warsztaty krytyki muzycznej, które odbędą się podczas II Międzynarodowego Konkursu Muzyki Polskiej im. Stanisława Moniuszki w Rzeszowie w dniach 14-18 września 2021. Dla najlepszych przewidziane są: staż w redakcji i publikacje na łamach „Ruchu Muzycznego”. Nagrodą jest między innymi miesięczny staż w siedzibie gazety w Rzeszowie.



The Embassy of the Republic of Poland advises of recruitment for journalism workshops with editor Jacek Marczynski. The objective is to run online competition newspaper where reports from stages of the competition will be published. This offer is for people under 30yo with applications closing 12 August. The winning prize include one month internship in magazine's head office in Rzeszow, Poland. More information in the link above.



Embassy
of the Republic of Poland
in Wellington

Flaczki Recipe - Angelina Peters

Polish Flaczki (pronounced Flahtch-kee) soup, is one of Poland's many national dishes and very popular at most eateries and restaurants. Angelina Peters shares her family recipe for Flaczki (also known as Flaki), but says that this recipe may slightly vary between regions in Poland. Flaczki is made from beef tripe, it's strong but rich flavour is balanced by an array of spices, especially marjoram.

Stock and Soup

1kg tripe
cleaned and precooked
1kg Quality Mark rump steak
200g beef bones
2-3 carrots
2 parsnips
1 bunch parsley
1 leek
3 stalks celery
4 garlic cloves
4 Bay leaves
8 whole allspice
 $\frac{1}{2}$ tsp ground black pepper
10 black pepper corns, crushed
1 tbsp salt
1 tbsp marjoram
 $\frac{1}{2}$ tsp ginger root grated
 $\frac{1}{4}$ tsp nutmeg grated
 $\frac{1}{4}$ tsp chilli flakes dried
1 tsp paprika
2 medium Potatoes
optional, cut into cubes
Roux
1 $\frac{1}{2}$ tbsp butter
1 $\frac{1}{2}$ tbsp white flour
2 tsp paprika
1 ladle soup broth

Prepare the tripe

1. If tripe pieces are large cut into smaller pieces (approx. 5cm).
2. Put tripe in a pot and cover with cold water. Bring to the boil, then strain through a sieve, discarding the water. Rinse tripe with cold water and place back in the pot, covering with cold water again. Boil gently for 20 minutes then drain, rinse tripe with cold water again, and set aside.
3. TIP: Tripe has a strong smell so use the kitchen extractor if you have one.

Make the stock

1. Rinse the beef steak and bones and put it into a large pot with 3 litres of cold water.
2. Add 2 carrots, 1 parsnip, parsley (leave aside some parsley for serving), leek and 2 stalks of celery.
3. Add 2 level teaspoons of salt, $\frac{1}{2}$ teaspoon ground pepper, 2 bay leaves, 5 whole allspice and 5 peppercorns.
4. Simmer for at least an hour, the meat should be almost tender.
5. Filter the broth through a fine sieve into another pot.
6. Discard the vegetables, bones, leaves, herbs and peppercorns.
7. TIP: To reduce food waste you could grate the cooked carrot and parsnip into the final soup.

Make the soup

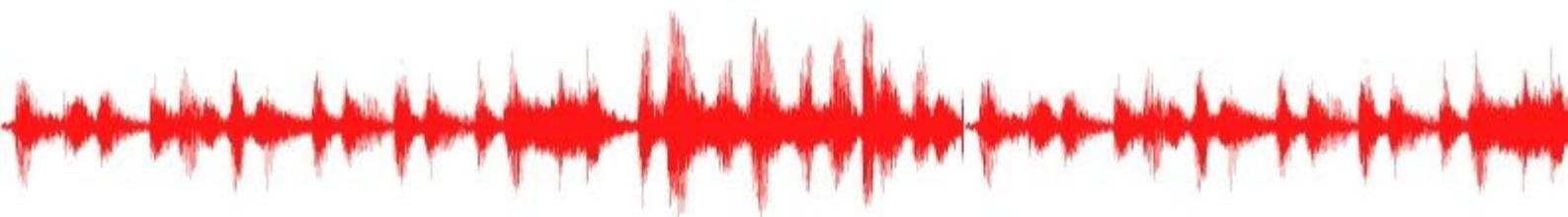
1. Cut the beef steak into small 5cm strips and add to the clear broth together with the boiled tripe. Add 3 whole allspice, 5 peppercorns, 2 bay leaves, 1 teaspoon paprika and $\frac{1}{4}$ teaspoon of chilli flakes. Add the remaining carrot and parsnip, peeled and grated, 1 stalk celery finely sliced and sliced garlic cloves.
2. Cook for about 60 minutes and season to taste at the end of cooking. Add the $\frac{1}{2}$ teaspoon grated ginger, $\frac{1}{4}$ teaspoon of freshly grated nutmeg.
3. Optionally you can add potato cubes and cook the soup for another 15 minutes.
4. To prepare the roux, melt butter in a frying pan and add the flour and fry until light color, stirring all the time.
5. Add 2 teaspoons of paprika and stir though.
6. Pour the hot tripe broth (about 1 ladle) slowly into the roux, stirring all the time so that there are no lumps.
7. Pour into tripe, bring to a boil and cook together for a few minutes.
8. If necessary, season with salt and pepper. Finally, add the marjoram and stir through.
9. Serve with a sprinkle of finely chopped parsley in each bowl and toasted sourdough bread.



Halo Tu Polska podcast

Here is a one-stop shop for Polish Kiwis wanting to connect with the language and culture of Poland in Auckland. With hosts from a range of professional backgrounds including psychiatry, linguistics, TV presenting, design, and film, the Halo Tu Polska team is a dedicated group bringing passion, expertise and a focus on celebrating and preserving Polishness!

Oto punkt kompleksowej obsługi dla polaków w Nowej Zelandii szukających kontaktu z językiem i polską kulturą. Dzięki gospodarzom oraz gościom z różnych środowisk zawodowych, w tym psychiatrii, lingwistyki, telewizji, designu i wielu innych, zespół Halo Tu Polska wnosi pasję, wiedzę oraz koncentruje zarówno na celebrowaniu jak i zachowaniu polskości!



Where: www.planetaudio.org.nz/halo-tu-polska

When: every first Sunday of a month





SPRING MARKET! TARG WIOSENNY!



Sunday 12th September 2pm

Auckland Polish Association warmly welcomes everyone to a unique mid-winter market. We want to support Polish entrepreneurs and promote Polish products to our wider Auckland communities.

For customers:

The Market is an excellent opportunity to obtain exclusive products made by the members of our community. The artisan Polish foods and handicrafts available at our stands are unique, made with passion and will definitely make for happy tummies and enhance your home decor. Polish food for sale includes meat products , kielbasa (sausage); sauerkraut, pierogi, traditional Polish cakes, cheese and much more.

Please note most stalls only accept cash.

Hot Pierogi (Polish Dumplings) and Polish drinks will also be for sale.

Niedziela 12 września 14.00

Polskie Stowarzyszenie w Auckland serdecznie zaprasza wszystkich na wyjątkowy jarmark wiosenny. Chcemy wspierać polskich przedsiębiorców i promować polskie produkty wśród naszej społeczności Auckland.

Dla klientów:

Targ to doskonała okazja do zdobycia wyjątkowych polskich produktów wykonanych przez członków naszej społeczności. Polskie produkty spożywcze oraz rękodzielnicze dostępne na naszych stoiskach są wyjątkowe, wykonane z pasją i na pewno uszczęśliwią niejeden brzuch brzuszki oraz wzbogacą wystrój niejednego domu. Sprzedaż polskiej żywności obejmie produkty mięsne, kiszoną kapustę, pierogi, tradycyjne polskie ciasta, sery i wiele innych.

Uwaga: większość straganów będzie przyjmowało wyłącznie gotówkę.

W sprzedaży będą też gorące pierogi i polskie napoje.

SAVE THE DATE!

UPCOMING EVENTS

- **September** - Sunday 12th 2pm - Spring Market
- **November** - Coffee Cake and Catch up, plus short film Sunday 7th 2pm
- **November** - Andrzejki event Saturday 27th
- **December** - Christmas Market, Sunday 12th 2pm

NADCHODZĄCE WYDARZENIA

- **12 września** - niedziela , godz. 14.00 - Targ Wiosenny
- **7 Listopad** - Ciasto, kawa, pogaduchy oraz projekcja filmu krótkometrażowego, godz. 14.00
- **27 Listopad** - Andrzejki,
- **12 grudzień** - Jarmark Bożonarodzeniowy godz. 14.00

