



Bella Cura

Autorzy i wykonawcy:

Elżbieta Kosecka

Natasza Nikolska (gościnnie)

Lidia Filipek

Realizacja dźwięku - Wojciech Ciesiolkiewicz

Akompaniament - Krzysztof Gotartowski



Teatr Jeleniogórski

Scena: Dramatyczna im. C.K. Norwida
Prekursor na czele Bogdan Naska
Scena Inicjatyw Aktorskich

Prapremiera: 5 grudnia 2003 na Międzynarodowych Spotkaniach „De Musica” w Poznaniu
Premiera jeleniogórska: 20 grudnia 2003

*„Bella Cura” to pełna ciepłego humoru, refleksji
i dystansu wobec świata i własnej osoby historia
o trzech babach przy kawie.”*

Elżbieta Kosecka, Lidia Filipek, Natalia Nikolska
e-mail: bella_cura@poczta.onet.pl

Program spektaklu obejmuje następujące utwory:

Jan Sibelius „Nie pytałem więcej”, Gaetano Dionizetti - aria z IV aktu opery „Lunaticzka”, Anton Rubinstein „Szczyty gór”, Franz Schubert „Małgorzata przy kołowrotku”, Wolfgang Amadeusz Mozart - aria Królowej Nocy z opery „Czarodziejski flet”, Gioacchino Rossini „Koci duet”, Aria Adeli z operetki J. Straussa „Zemsta Nietoperza”(fragment), Piotr Czajkowski „Mój geniusz, mój anioł”, Piotr Czajkowski „Kołysanka w czasie burzy”, Sergei Zagny „Mniszek”, Ludomir Różycki „Rajski ptak”, Frank Churchill - piosenka Królowej Śnieżki

Zamówienia na bilety przyjmuje Biuro Promocji i Organizacji Widowni, tel. 64 28 130, e-mail: widownia@teatrjgora.pl.

Kasa teatru czynna od wtorku do piątku w godz. 9-16 oraz na godzinę przed spektaklem.

Informacje o repertuarze: www.teatrjgora.pl



Menu:

	złote	ruble	euro
Baba Zwyczajna	12	105	3,00
Baba Dobra	20	175	5,00
Baba Sakramentka	18	157	4,50
Baba z Rumem	22	193	5,50
Baba na Wynos	9	78	2,25
Baba na Trzy Kwadransy	15	131	3,75
Baba Tiulowa	16	140	4,00
Baba na Poduszce	19	245	7,00
Baba ze Smakiem	23	230	5,75
Baba w Formie	25	218	6,25
Baba Jaga	10	87	2,5
Baba na Medal	19	245	7,00

Dziś podajemy:

Baba do kawy przygotowana na szybką rękę

Wstać wcześniej w dobrym humorze. Wziąć świeże jaja i bić przez godzinę na pianę. Formę masłem wysmarować. Świeżym. Mąkę i wszystko co trzeba mieszać aż odejdzie. Dodać czegokolwiek dla zapachu i cukru trochę mniej. Wylać. Piec babę ostrożnie i co parę chwil próbować słomką czy sucha wewnątrz.

Na koniec położyć bokiem na poduszce. Przykryć papierem.

Podziękowania dla przyjaciół - Jolanty Popielarz, Róży Wysockiej, Tatiany Marszałek, Elżbiety Komarnickiej, Daniela Siarkiewicza, Janusza Jarenema, Mirosława Ogińskiego

sponsor:



patronat medialny:

