

DZIEŃ DOBRY!

Wracamy z nową formą newslettera, w którym znajdziecie najciekawsze treści związane z Uniwersytetem Łódzkim, wybrane specjalnie dla Was. Miłej lektury!

Z ŻYCIA UNIWERSYTETU ŁÓDZKIEGO



„Motyl” UŁ gotowy do remontu. Współpraca uczelni z miastem



PLO UŁ w czołówce liceów akademickich w Polsce!



Najdłuższy studencki strajk rozpoczął się 43 lata temu na UŁ

2023 NA UNIŁODZ

Uniwersytet Łódzki rozwija się dzięki naszej społeczności i przyjaciołom, którzy w duchu wartości uczelni (odwagi, ciekawości, zaangażowania, współpracy i szacunku) codziennie podejmują nowe wyzwania, odważnie sięgając po to, co ważne.

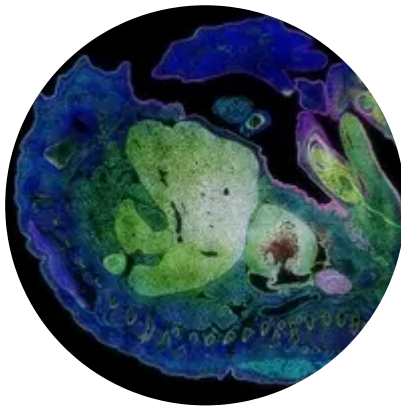
Podsumowujemy rok 2023, w którym kontynuowaliśmy nasze wysiłki, rozwijaliśmy ważne dla nas projekty i działaliśmy na rzecz społeczeństwa i otoczenia.

Zobacz, co działo się na UŁ w 2023!

DAWKA NAUKI



Nauka inspiruje – dr Marta Jabłońska



Porsche wśród mikroskopów



Jak skutecznie uczyć się włoskiego? – materiały italianistów z UŁ na platformie MEiN



Czwartki z psychologią – spotkania z semestrze letnim

SZCZYPTA KULTURY



UŁ nagradza: „Niedopowiedziane biografie...”: historie, o których opowiada się szeptem



Flaner na przedmieściach – nagranie wideo z rozmowy

NADCHODZĄCE WYDARZENIA. ZAPRASZAMY!



Mazanie po murach? Spotkanie wokół wystawy „Krew miasta”



Nauka łączy siły: sieciowanie dla społecznego wpływu – konferencja UŁ dla społeczności akademickiej



Duet artystyczny w działaniu. Spotkanie wokół wystawy „Przenikanie”



„Ogarnij Gegrę” z Uniwersytetem Łódzkim

MEDIA O NAS

- Magazyn National Geographic opisał rewelacje biologów UŁ, którzy odkryli 300 nowych gatunków w trakcie badań u wybrzeży Ghany!
- Dr Błażej Ciarkowski w podcaście Radio Naukowe opowiedział o niedocenianych wartościach architektury PRL
- Prof. Piotr Chomczyński, jako ekspert od przestępczości narkotykowej w Ameryce Łacińskiej, szeroko komentuje najnowszy serial Netflix „Grizelda”
- Rok 2023 najgorętszym w historii pomiarów, a będzie gorzej - "To już jest mało realne żebyśmy zatrzymali się na dwóch stopniach Celsjusza" - w Radio TOKFM komentuje prof. Joanna Wibig, współautorka książki "Climate Change in Poland" z Zakładu Meteorologii i Klimatologii Uniwersytetu Łódzkiego

UŁ W OBIEKTYWIE – FLICKR

Zobacz fotorelacje z najnowszych wydarzeń



Fot. Maciej Andrzejewski, CKiPR

(S)KRZYŃKA INSPIRACJI

Od 2014 roku styczeń jest na świecie miesiącem promującym dietę roślinną, zwanym Veganuary. Wydział Ekonomiczno-Socjologiczny od kilku lat włącza się w tę inicjatywę. Specjalnie dla czytelników newslettera przesyłamy przepis na wegańskie ciasto opracowany przez grupę "EKO EkSoc", działającą na wydziale. Świętujcie zakończenie karnawału słodko, ale zdrowo, dla siebie i dla planety.

BROWNIE Z FASOLI a`la Eko EkSoc

SKŁADNIKI:

- puszka fasoli czerwonej lub czarnej (lub 240 g ugotowanej)
- 4 łyżki zmielonego siemienia lnianego + ok. 9 łyżek wrzącej wody
- 9-10 łyżek kakao (50 g)
- szklanka migdałów zmielonych na mąkę
- 180 g cukru brązowego
- ok. 6 łyżek oleju np. rzepakowego lub słonecznikowego
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 laska wanilii
- garść posiekanych migdałów lub wiórek kokosowych

WYKONANIE:

Siemię lniane zalej wrzątkiem, zamieszaj i odstaw do ostygnięcia. Fasolę przepłucz wodą i dobrze odcedź. W misce lub naczyniu blendera umieść fasolę, wystudzone siemię lniane, kakao, olej, cukier, proszek do pieczenia i miąższ z wanilii. Wszystko dokładnie zblenduj na gładką masę. Piekarnik nagrzej do 180 stopni.

Tortownicę o średnicy ok. 21 cm posmaruj olejem i wysyp bułką tartą (lub wyłóż papierem do pieczenia). Przygotowaną masę przełóż do foremki. Posyp migdałami lub wiórkami. Piecz, grzałka góradół, ok. 50-60 min., ale po 30-40 min. przykryj górę ciasta folią aluminiową.

Ciasto po upieczeniu można dodatkowo poleać polewą czekoladową (tabliczkę czekolady rozpuść w rondelku z 2-3 łyżkami oleju kokosowego).

Gotuj roślinnie z Eko EkSoc: przepis przygotowany w ramach wyzwania Veganuary 2023 na Wydziale Ekonomiczno-Socjologicznym Uniwersytetu Łódzkiego Łódź 2023. Przesłała Dorota Cierniak-Dymarczyk.

MEMORANDUM

Na końcu każdego newslettera czeka na Was humorystyczne podsumowanie w dziale Memorandum.



Fot. @kisa.3d via Instagram

Pozdrawia zespół Centrum Komunikacji i PR Uniwersytetu Łódzkiego.

Udanego najdłuższego od czterech lat lutego!

Do zobaczenia za miesiąc!

Uniwersytet Łódzki

ul. Narutowicza 68, 90-136 Łódź

NIP: 724 000 32 43

Polityka prywatności

W każdej chwili możesz zarządzać subskrypcją na stronie: [Zarządzaj subskrypcją](#)

Jeśli nie chcesz otrzymywać newslettera, możesz wypisać się z listy korzystając z formularza na stronie:

[Zrezygnuj z subskrypcji](#)

