HOROSKOP

Baran 21.03-19.04

Zaczynaj dzień w dobrym nastroju, a łatwiej uporasz się ze wszystkimi sprawami. A przed świętami trochę ich będzie. W pracy trzeba przyśpieszyć, a dom przygotować na wielu gości. Finanse dobre.

Byk 20.04-20.05

W pierwszej połowie miesiąca będziesz miała dużo energii do działania. Przyda Ci się, gdyż właśnie wtedy dostaniesz propozycję dodatkowej pracy. Święta będą wesołe i rodzinne. Ale już po Nowym Roku czeka Cię trochę kłopotów.

Bliźnięta 21.05-21.06

Warto odnowić stare kontakty, zwłaszcza rodzinne. Święta są ku temu najlepszą okazją. Nie przemęczaj się nadmiarem porządków i zakupów. Wypocznij przed wizytą gości. Oczekuj wspaniałego prezentu.

Rak 22.06-22.07

Pojawią się osoby, które sprawią, że uda Ci się zrobić coś, z czym dotąd nie miałaś odwagi się zmierzyć. Będziesz bardzo szczęśliwa. Być może spotkasz swoją miłość. W święta dużo niespodzianek.

Lew 23.07-22.08

Szybkie tempo i dużo więcej pracy sprawią, że poczujesz się zmęczona. Nie bierz więc przed świętami zbyt wiele na siebie. Skorzystaj z pomocy bliskich. W styczniu czekaj na niespodziankę od rodziny.

Panna 23.08-22.09

Teraz powinnaś skupić się na sobie. Wszystkie prace związane ze świętami zakończ przynajmniej tydzień wcześniej. Potem idź do kosmetyczki, fryzjera, wybieraj prezenty. Czekaj na miłą wizytę. Finanse dobre.

Waga 23.09-22.10

Druga połowa grudnia to będzie dobry dla Ciebie czas. Czeka Cię pewna niespodzianka i bardzo miłe spotkanie. Nie zaniedbuj jednak bliskich, bo właśnie teraz potrzebują wsparcia.

Skorpion 23.10-21.11

Święta będą pełne ludzi. I dobrze, bo będzie okazja do wspomnień. Bliscy obdarują Cię prezentem, o którym zawsze marzyłeś. To będzie prawdziwa niespodzianka.

Strzelec 22.11-21.12

Trochę ostatnio za dużo pracujesz. Postaraj się, by święta były bez rozmów o pracy. W styczniu koniecznie zaplanuj urlop i wybierz się na odpoczynek razem z bliską osobą.

Koziorożec 22.12-19.01

Ostatnie dni grudnia przyniosą wiele towarzyskich atrakcji. Skorzystaj z nich, bo styczeń może być bardzo pracowity i nie znajdziesz zbyt dużo wolnych chwil. Czekaj na ciekawą przesyłkę.

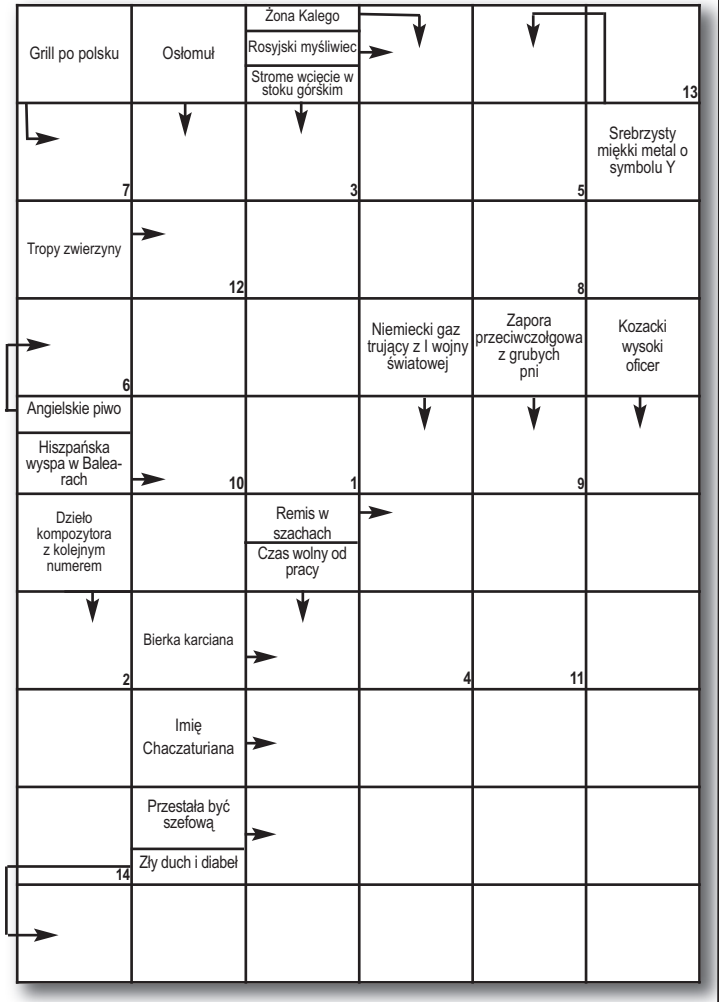
Wodnik 20.01-18.02

Równowaga to klucz do sukcesu. Nie daj się więc zwariować zawodowym zamieszaniem i zachowaj spokój. Tuż po świętach warto wyjechać na kilka dni. W styczniu trochę zmian w pracy. Może podwyżka?

Ryby 19.02-20.03

Przygotuj kolorowe święta. Rodzina będzie naprawdę szczęśliwa. Ale pamiętaj, by do pomocy zaangażować bliskich. Ktoś sprawi Ci prawdziwą niespodziankę. A w drugi dzień świąt oczekuj ciekawego spotkania.

Krzyżówka z nagrodą



1	2	3	4	■	5	6	7	2	8
9	4	5	10	4	■	11	■	12	5
10	4	13	14	■	■	■	■	■	■

Rozwiązanie powstanie po przeniesieniu liter oznaczonych cyframi od 1 do 14 do odpowiednich kratek poniżej. Prawidłowe hasło należy przesłać pod adresem redakcji lub na e-mail: przegladosiecki@osieczna.pl (prosimy podać adres zamieszkania). Poprzednie hasło brzmiało: **ZIMA PUKA DO DRZWI .** Nagrodę - bon na zabieg kosmetyczny w Gabinecie Urody "Styl" wygrała **Ewelina Konieczna z Kąkolewa.** Bon do odbioru w Urzędzie Miasta i Gminy w Osiecznej, pokój nr 7. Zachęcamy do przesyłania rozwiązań krzyżówek, w tym miesiącu do wygrania bon upominkowy - również do realizacji w Gabinecie Urody "Styl". Na rozwiązania czekamy do 13 stycznia.

Smaczne ryby

Karp w śmietanie

Karpia oczyszczamy, myjemy, osuszamy i dzielimy na dzwonka. Oprószamy z obu stron solą i odstawiamy na godzinę w chłodne miejsce. Potem dzwonka obtaczamy w mące i smażymy na złoty kolor z obu stron. Przekładamy do garnka. Do usmażonej ryby dodajemy pęczek posiekanej natki pietruszki oraz pół litra śmietany. Wszystko przyprawiamy vegetą i dusimy około 10 minut.

Śledź bałtycki

Oczyszczone i umyte surowe filety ze śledzia doprawiamy solą pieprzem i majerankiem. Obtaczamy je w mące z obu stron. W rondlu rozgrzewamy smalec i wrzucamy obtoczone w mące śledzie. Smażymy do momentu, gdy lekko się zarumienią. Wtedy wyjmujemy na bibułę, aby ostygły. Następnie wrzucamy filety z powrotem na rozgrzany tłuszcz i smażymy, aż będą chrupiące.

Panga w panierce

Filety z pangi dzielimy na kawałki oprószamy solą i pieprzem. Potem przygotowujemy panierkę: rozbite jajko mieszamy z dwoma łyżeczkami chrzanu. Kawałki ryby obtaczamy w mące, kolejno zanurzamy w jajku z chrzanem, a na koniec panierujemy tartą bułką. Tak przygotowane smażymy na złoty kolor.

(: (: HUMOR :) :)

Rozmawiają znajomi:

- Cześć. Słyszałem, że pracujesz na poczcie.

- Tak, stempluję listy.

- I co, nie nudzi Cię to?

- Nie, przecież codziennie na stemplu jest inna data.

* * *

Krótka pogawędka dwóch jasnowidzów:

- Wiesz co, Zenek?

- Wiem.

* * *

Pobożny mężczyzna co niedzielę po mszy świętej rzucał żebrakowi 10 zł. Któregoś niedzieli rzucił mu tylko 5 zł.

- Szanowny panie, przecież zawsze była dycha! - upomina się żebrak.

- A wie pan, posłałem syna na studia.

- No i bardzo dobrze, tylko dlaczego na mój koszt?

Kilka porad

- Aby rodzynki i inne bakalie nie opadły na dno ciasta, należy najpierw zamoczyć je w ciepłej wodzie lub w mleku i obtoczyć w mące. Dopiero potem można je włożyć do ciasta

- Orzechy przeznaczone do ciasta będą bardziej aromatyczne, jeśli wcześniej lekko podpieczemy je na suchej patelni.

- Jeśli pierniki po upieczeniu okażą się zbyt twarde, należy je włożyć do pudełka z kilkoma obierkami jabłek. Po dwóch tygodniach można je wyjąć, polukrować i ozdobić. Będą pyszne.

- Ryby można panierować, dodając do rozbitego jajka nieco startego parmezanu i jedną łyżeczkę oliwy. Panierka będzie miała ładny i złoty kolor.

- Jeśli robimy ciasto makowe w proporcji: jedna szklanka mleka na szklankę suchego maku, dobrze jest mak zemleć w młynku do kawy. Następnie mleko zagotować, wsypać mielony mak, chwilę pogotować i ostudzić. Na struclę makową dajemy odrobinę więcej mleka.

- Mięso ze starszego drobiu szybko stanie się miękkie, jeśli wcześniej natrzemy je cukrem pudrem, a potem opłuczemy zimną wodą.

- Zbyt kwaśny sos pomidorowy będzie nieco łagodniejszy, gdy dodamy do niego kilka łyżek startej na tarce o małych oczkach marchewki. Nie trzeba go wówczas zagęszczać.