HOROSKOP

Baran 21.03-19.04

Będziesz mieć wiele szczęścia, zwłaszcza w sprawach, które wymagają inteligencji i pewności siebie. Sylwestra warto zorganizować poza domem. Na wyjazd zabierzcie bliższą i dalszą rodzinę. Finanse dobre.

Byk 20.04-20.05

Ukochany szykuje niespodziankę, dowiesz się o niej w święta. W pracy uporasz się z zaległościami i zasłużysz na nagrodę. Nie zapomnij o życzeniach dla pewnej ważnej dla Ciebie osoby.

Bliźnięta 21.05-21.06

Najbliższe dni będą bardzo zabiegane. Nie przesadź z porządkami, poproś o pomoc bliskich. W czasie świąt spotkasz dawno niewidzianą przyjaciółkę. Wrócą wspomnienia.

Rak 22.06-22.07

Przyjdą dobre wiadomości, sukces bliskiej Ci osoby sprawi w rodzinie wiele radości. Pod koniec roku pomyśl o kilku dniach urlopu. A nowy rok zapowiada wiele zmian, zwłaszcza zawodowych.

Lew 23.07-22.08

Poświęć teraz więcej czasu sobie, bądź piękna w święta. W pracy spodziewaj się propozycji służbowego wyjazdu. Trochę zawirowań w sprawach sercowych. Skontroluj zdrowie.

Panna 23.08-22.09

Masz fantastyczny czas na zawieranie nowych znajomości. W stałych związkach też zrobi się radośniej. Gwiazdy wróżą dopływ gotówki. Wybierając prezenty na święta, kieruj się sercem.

Waga 23.09-22.10

Partner poprosi Cię o pomoc w ważnej dla niego sprawie. Dobrze, abyś go wspierała. W pracy nie przejmuj się osobami, które nie pochwalają tego co robisz. Bądź sobą. Dobre zdrowie.

Skorpion 23.10-21.11

Nie zalegaj z uregulowaniem wszystkich płatności. Ważne, byś zakończyła rok z czystym kontem. Pomyśl o dłuższym wypoczynku. I spotkaj się z gronem przyjaciół, którzy od dawna na to czekają.

Strzelec 22.11-21.12

Święta będą rodzinne, przyjdzie do Was sporo osób. Nie przesadź z wydatkami na prezenty, każdego ucieszy choćby drobiazg. Już w styczniu mogą zaskoczyć Cię zmiany w pracy. Na horyzoncie przypływ gotówki.

Koziorożec 22.12-19.01

Nie zaniedbuj pracy, utrzymuj wszystko w należytym porządku. Spodziewaj się kontroli. W uczuciach wiele emocji. Może nowa miłość, może zaręczyny, może spotkanie z dawnym ukochanym? Uważaj w podróży.

Wodnik 20.01-18.02

Wkrótce rozwiążą się trudne rodzinne sprawy. Wszystko się ułoży, a bliscy zapomną o kłopotach. Oczekuj wiadomości, która wiele zmieni w Twoich zawodowych planach. Pamiętaj o rocznicy kogoś ważnego.

Ryby 19.02-20.03

Tuż obok jest ktoś, kto bardzo chciałby Cię poznać. To może być początek pięknej znajomości. Gwiazdy wróżą powodzenie w loterii. Prezent od przyjaciółki ogromnie Cię ucieszy.

KRZYŻÓWKA Z NAGRODĄ

Aby rozwiązać krzyżówkę, trzeba wpisać w poziome rzędy znaczenie słów. Potem z oznaczonych liter ułożyć hasło. Prawidłowe hasło należy przesłać pod adresem redakcji lub na e-mail: przegladosiecki@osieczna.pl (prosimy podać adres zamieszkania). Poprzednie hasło brzmiało: **W OCZEKIWANIU NA ŚNIEŻNĄ ZIMĘ.** Nagroda trafia do **Sylwii Józefiak z Kąkolewa**. Jest do odbioru w Urzędzie Miasta i Gminy w Osiecznej, biuro nr 7. Zachęcamy do przesyłania rozwiązań krzyżówek, w tym miesiącu do wygrania bon upominkowy - do realizacji w Gabinecie Urody "Styl". Na rozwiązania czekamy do 10 stycznia.

1			R	15		18
2			17		T	
3		A	8			
4	9				13	R
5			M	16		
6		S	5		2	
7			24	N		19
8		Z	14		22	
9		23	L	3		
10	10				11	K
11		21		7	T	
12	25	I	4			12
13		6		20		L
14	1		26	W		

1. Wymarły dziki koń
2. Masłowa lub lodowa
3. Miękki mebel
4. Mówca
5. Do filmowania
6. Akt prawny
7. … braci Grimm
8. Uszczerbek
9. … Pięciu Stawów
10. Głupi wyskok, incydent
11. Wygnany z kraju
12. Waga
13. "Słoneczny …" - serial
14. Z nich powidła

1	2	3	4	5	6	■	7	■	8	9	10	11	■	12	13	14
■	15	16	17	18	19	■	20	21	22	23	24	25	26	■	■	■

Z jemioły

Gdy już nacieszymy się pocałunkami pod jemiołą, warto zrobić z niej wino. Poprawia ono pracę… rzecz jasna, serca! Do dużego słoja wrzuć 40 g świeżych liści, zalej 1l słodkiego białego wina. Odstaw na 10 dni, mieszaj co jakiś czas. Pij 2 razy dziennie 1/4 szklanki przed jedzeniem. Taką kurację stosuj przez dwa tygodnie.

Świąteczny likier

Trzeba zrobić go wcześniej i na przykład podarować przyjaciołom. Rozmrożone i odsączone wiśnie trzeba zmiksować, dodając łyżeczkę cukru waniliowego, 4 goździki, szczyptę gałki muszkatołowej, 1/2 kg cukru i odstawić w słoju na tydzień. Potem zalać 40 ml wódki. Po 3-4 dniach likier będzie gotowy.

Udane rybne potrawy

* Przed smażeniem filetów ze skórką ponacinaj tę skórkę ostrym nożem w kilku miejscach. Dzięki temu nie skurczy się i filety nie będą się wywijać na patelni.

* Ryba nie straci smaku i nie wyschnie, gdy będziesz ją rozmrażać powoli i w zalewie. Zamrożoną tuszkę lub filet włóż do miski. Zalej zimnym mlekiem. Wstaw do lodówki na 6 godzin.

* Ryba nie będzie przywierać do patelni, jeśli zimne naczynie posypiesz 1 łyżeczką soli i przez minutę będziesz ją podgrzewać na małym ogniu. Sól wysyp, patelnię przetrzyj ręcznikiem papierowym. Wlej olej i go rozgrzej.

* Aby usunąć zapach ryby z patelni, należy przetrzeć ją fusami z herbaty. Talerze oraz sztućce po rybach zanurz na 5 minut w zimnej wodzie z solą, a następnie umyj ciepłą wodą. Będą wówczas idealnie czyste, nabiorą ładnego połysku oraz będą całkowicie pozbawione przykrego zapachu.

Na święta

Sałatka śledziowa

Składniki: 750 g płatów śledziowych typu matias, czerwona papryka, 4 ogórki konserwowe, mała papryczka chili, czerwona cebula, 100 g białej części pora, łyżka octu, sól, pieprz. Sos: 3 ząbki czosnku, 2 łyżki musztardy, 1/2 łyżeczki brązowego cukru, 6 łyżek oleju, 6 łyżek pikantnego keczupu, 1/2 łyżeczki mielonej papryki ostrej, pieprz.

Przygotowanie: Filety śledziowe zalać zimną wodą z dodatkiem octu na 3 - 4 godziny. Po tym czasie osączyć je i pokroić w sporą kostkę. Ogórki, cebulę i papryki pokroić w małą kostkę, por w półplasterki. Czosnek zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Składniki sosu wymieszać ze sobą i doprawić pieprzem. Wszystkie składniki sałatki przełożyć do miski, dodać sosu i pomieszać. Ozdobić gwiazdkami wyciętymi ze śledzia i wstawić do lodówki co najmniej na 2 - 3 godziny, by smaki dobrze się połączyły.

Karp zapiekany w śmietanie

Składniki: 2 filety karpia, duża cebula, 2 łyżki masła klarowanego, 250 ml śmietanki 30 proc., mąka do panierowania, sok z cytryny, sól, pieprz, natka pietruszki.

Przygotowanie: Filety z karpia pokroić na mniejsze kawałki, skropić sokiem z cytryny, oprószyć solą i pieprzem. Odstawić na 2 - 3 godziny do lodówki. Obraną cebulę pokroić w piórka i lekko zeszklić na rozgrzanym maśle. Kawałki karpia panierować w mące. Zeszkloną cebulkę przesunąć na brzeg patelni, a na środek wyłożyć karpia w mące. Smażyć po minucie z obu stron (najpierw po stronie ze skórką). Rybę przełożyć do żaroodpornego naczynia, a na patelnię z cebulą wlać śmietankę. Doprowadzić ją do wrzenia i zalać karpia. Zapiekać 20 - 25 minut. w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni. Przed podaniem udekorować natką pietruszki.