HOROSKOP

Baran 21.03-19.04

Najbliższy miesiąc zaskoczy Cię intensywnością. Od początku spadnie Ci na głowę mnóstwo zadań do wykonania. Będziesz musiała wejść na najwyższe obroty. Ktoś bliski poprosi o pożyczkę.

Byk 20.04-20.05

Znajdziesz się w centrum zainteresowania. Co chwilę ktoś będzie od Ciebie czegoś chciał. Nie panikuj. Bliska Ci osoba odniesie prawdziwy sukces. Będziesz bardzo dumna.

Bliźnięta 21.05-21.06

Nadchodzi dobry czas na zaplanowanie większych zakupów do domu. Finanse będą dużo lepsze. Nie angażuj się za bardzo w problemy innych. Czasem wystarczy dobra rada.

Rak 22.06-22.07

Wstrzymaj się na razie z wydatkami. Pieniądze będą Ci bardzo potrzebne na wsparcie bliskiej osoby. Będziesz też miała okazję spotkać się z niezwykle miłymi ludźmi. Nie odrzucaj zaproszeń do wyjścia z domu.

Lew 23.07-22.08

Nawet jeśli masz przed sobą trudne sprawy, poradzisz sobie. O wsparcie poproś bliskich. W pracy pewne zmiany i ewentualność służbowych wyjazdów. Nie zapomnij o rodzinnej uroczystości.

Panna 23.08-22.09

Twoje marzenia dotyczą bliskiej osoby i wreszcie się spełnią. W pracy może dojść do redukcji etatów, zadbaj, by nie dotyczyły Ciebie. Pokaż, ile naprawdę możesz firmie dać.

Waga 23.09-22.10

Zapowiada się bardzo dobry czas na linii zawodowej. Może to być propozycja nowej pracy, a może zmiana zakresu obowiązków. W uczuciach sporo zawirowań i nowa znajomość. Zapowiada się flirt.

Skorpion 23.10-21.11

Wykaż wyrozumiałość wobec pewnej Panny. Wasze nieporozumienia mogą zniszczyć przyjaźń. Znajdź czas na wspólne wyjaśnienia z rodziną. Dobrze byłoby wybrać się na grzyby.

Strzelec 22.11-21.12

Pojawi się pokusa zakupów na raty. Przemyśl to jeszcze, a przede wszystkim dokładnie przelicz. Oczekuj na przesyłkę, która sprawi Ci radość. Będziesz mogła podzielić się czymś z rodziną.

Koziorożec 22.12-19.01

Zrób porządki z nieużywanymi ubraniami, wyrzuć niepotrzebne rzeczy z szaf, z piwnicy. Poczujesz się wolniejsza. Codziennie spaceruj, unikaj długiego siedzenia. Przebadaj kręgosłup.

Wodnik 20.01-18.02

Nadchodzące dni mogą okazać się niezwykle atrakcyjne. Ktoś zaproponuje Ci wyjazd, ktoś inny zorganizuje imprezę. W domu szykuje się remont i przemeblowanie.

Ryby 19.02-20.03

Trochę dobrze, trochę źle, jak to w życiu. Gwiazdy mówią, że masz szansę na wygraną lub dodatkowy przypływ gotówki. Uważaj na plotkarzy.

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: **ZBIERAMY WAKACYJNE WSPOMNIENIA.** Nagroda trafia do **Radosława Okupniczaka z Osiecznej**. Jest do odbioru w Urzędzie Gminy Osieczna, biuro nr 11 (sekretariat). Zachęcamy do przesyłania rozwiązań krzyżówek, w tym miesiącu do wygrania bon upominkowy - do realizacji w Gabinecie Urody "Styl". Na rozwiązania czekamy do 15 listopada.

1	7	E	25			
2	14	6	A		1	
3	P	18		23		12
4		3		8	T	
5	24	4	R		9	
6			5	13		O
7	E	22		10		
8			16	T		2
9		15	R		11	
10	19	20				E
11	17	A			26	
12	28					A
13		21	C		27	

	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	27	28

1. Rodzaj rzeczownika
2. W kłosie
3. Oddanie czci królowi
4. Syte lenistwo
5. Zniewaga
6. Na przykład ropa
7. Znawca piękna
8. Układanka Rubika
9. Defilada
10. Opłata za naukę
11. Pojazd króla
12. Egzamin dojrzałości
13. Ciastko - kulka

Sezonowa zupa

Czas na grzyby. W naszych lasach bez większych problemów znajdziemy kurki. A właśnie z nich przygotować możemy pyszną zupę. Poniżej prezentujemy przepis.

Potrzebne produkty: litr bulionu, 350 g kurek, 350 g ziemniaków, marchewka, cebula, ząbek czosnku, 2 łyżki masła, 2 łyżki posiekanego szczypiorku, szczypta kurkumy, łyżka posiekanego koperku, 4 łyżki gęstej śmietany 18%.

Sposób przygotowania: Na maśle zeszklij pokrojoną w kosteczkę cebulę, dodaj umyte kurki oraz obrany i przekrojony na pół czosnek. Smaż, mieszając, ok. 7 - 10 min.

Dodaj obrane i pokrojone w kostkę ziemniaki oraz startą na tarce marchewkę. Wlej gorący bulion, dodaj kurkumę i zagotuj składniki.

Zmniejsz ogień, przykryj i gotuj ok. 15 - 20 min, aż ziemniaki będą miękkie. Na koniec dodaj koperek i szczypiorek, dopraw pieprzem.

Rozlej porcje zupy do miseczek. Do każdej włóż łyżkę śmietany i udekoruj koperkiem.

Dla włosów i dla cery

* Ta maseczka działa na włosy jak pielęgnujący zabieg u fryzjera. Warto ją zastosować raz w tygodniu. Należy zmieszać łyżkę soku z cytryny, jedno żółtko oraz łyżkę oliwy i nanieść tę papkę na włosy. Po godzinie zmyć głowę delikatnym szamponem.

* Maseczka z melona ożywi cerę. Wystarczy zmieszać 2 szklanki rozgniecionego miąższu z melona, po łyżce soku i startej skórki z limonki oraz łyżkę mąki ziemniaczanej. Taką maseczkę należy nałożyć na oczyszczoną skórę twarzy i pozostawić do wyschnięcia, a więc ok. 15 min. Potem zmyć letnią wodą. Stosować raz w tygodniu.

Marynowane warzywa

KALAFIOR

Potrzebne produkty: 2 kg kalafiora, 1 kg pomidorów, 200 ml oleju, 120 ml octu 6%, 100 g cukru, łyżeczka soli, 2 czerwone papryki, pęczek natki pietruszki, 8 ząbków czosnku.

Sposób przygotowania: Kalafior podziel na małe różyczki. Gotuj ok. 5 min w lekko osolonej wodzie. Odcedź i wystudź.

Pomidory drobno pokrój. Papryki bez pestek pokrój w paski. Natkę i czosnek drobno posiekaj. Warzywa (bez kalafiora) zalej octem i olejem. Wsyp cukier i sól. Zagotuj. Dołóż kalafior i duś 30 min.

Czyste słoiki napełnij po brzegi gorącą sałatką. Zakręć i odwróć do góry dnem. Zostaw na 30 min.

CUKINIA

Potrzebne produkty: 4 średnie cukinie. DO KAŻDEGO SŁOIKA: plasterek cebuli, 1/2 łyżeczki gorczycy, kilka gałązek koperku, liść laurowy. ZALEWA: 5 szklanek wody, 2 szklanki octu jabłkowego, szklanka cukru, 2 łyżki soli, 2 łyżki curry.

Sposób przygotowania: Cukinię umyj, przekrój wzdłuż na pół i usuń gniazda nasienne. Miąższ pokrój w kawałki.

Do wyparzonych słoików włóż liść laurowy, gorczycę, koperek, cebulę i kawałki cukinii. Na zalewę zagotuj wodę z cukrem i solą. Następnie wlej ocet jabłkowy i wsyp curry. Dokładnie wymieszaj. Ciepłą zalewą zalej cukinię. Słoiki zakręć i pasteryzuj przez 10 min.