

## PORADNIK MOLA KSIĄŻKOWEGO I NIE TYLKO - cz. 7

**Witajcie,**

mam dla Was, jak zwykle, nowe propozycje. Tym razem zwyczajowe:

1. Coś dla mnie.
2. Coś, co mogę zrobić dla innych.
3. Coś, co mogę zrobić razem z innymi.

**wzbogaciłam o:**

4. Coś, by ozdobić swoje otoczenie.

W takim razie zaczynamy.

### 1. Coś dla mnie.

**Co prawda do zimy jeszcze trochę, ale zimowe klimaty latem mogą orzeźwić atmosferę. Natasza Socha „Dwanaście niedokończonych snów”.**

Zimowy wieczór jest senny, magiczny i pełen cudów. Jak życie...

Momo ma dwadzieścia osiem lat i żyje w gorszej własnych ograniczeń. Nie pije kawy, nie patrzy ludziom w oczy, nie kupuje kolorowych ubrań, boi się podróżować. Ma za sobą nieudane małżeństwo i skomplikowane relacje z ojcem. Jej światem jest sztuka - Momo projektuje biżuterię i meble z recyklingu.

I wtedy pojawiają się sny. Są jak pomost łączący noc z dniem. Próbują jej coś powiedzieć, kłują palcem, puszczają oko. Stają się pośrednikami między Momo a prawdziwym światem, który ją otacza. Wyznaczają jej kolejne zadania, które musi wypełniać, żeby pójść dalej. Czas kończy się wkrótce...

Kim jest osoba, na którą podświadomie czeka?

### 2. Coś, co mogę zrobić dla innych.

**Przepis też trochę zimowy, bo rozgrzewająca zupa nazywana przez moje córki „Zupą cioci Marioli”, bo to od tej cioci ten przepis mamy.**



### Składniki:

- 2 podwójne piersi kurze, najlepiej ze skórką i kostkami, czyli nie filety,
- porcja włoszczyzny do gotowania (po ugotowaniu wykorzystamy tylko 3-4 marchewki),
- przecier pomidorowy
- gałka muskatołowa, angielskie ziele, pieprz czarny, liść laurowy, majeranek, sól.

### Przygotowanie:

Garnek ok 3 litrowy napełniamy wodą i dodajemy mięsko i solimy. Gdy to się zagotuje, dodajemy włoszczyznę, pieprz, angielskie ziele, listek laurowy.

Gotujemy tak, jak rosół na wolnym ogniu.

Po ugotowaniu wyjmujemy włoszczyznę i mięso. Wywar można precedzić, by wylapać wszystkie kulki angielskiego ziele, pieprzu i liście laurowe.

Do tak przygotowanego rosółu dodajemy mięso, które po oddzieleniu skóry i kości kroimy w poprzek włókien na cienki paski (w zupie powinny się rozpaść na drobne kawałeczki), następnie marchewki starte na tarce jarzynowej, grubsze oczka.

Teraz dodajemy przecier pomidorowy (ja dodaję jedno 1/2 litrowe opakowanie).

Następnie doprawiamy gałką muskatołową, majerankiem jak trzeba solą i pieprzem. Można dodać paprykę mieloną, jak kto lubi pikantna lub łagodną. Zależy od indywidualnych upodobań.

### **3. Coś, co mogę zrobić razem z innymi.**

**Jak już nakarmicie rodzinę, proponuje wspólna rozrywkę, czyli jak to u mnie gra planszowa. nazywa się „Leśne duchy”.**

„Leśne Duchy” to prosta gra w obłędnej oprawie graficznej. Naszym celem jest zbieranie symboli duchów w takich kombinacjach, aby przyniosły nam jak najwięcej



punktów.

Las tworzymy z kartonowych płytek, które zbieramy w trakcie gry jedynie z jego skraju.

Gramy do momentu, aż nasz las opustoszeje, a następnie liczymy punkty.

Możemy również rezerwować płytki

lub zdobywać specjalne żetony dające bonusy.



#### **4. Coś, by ozdobić swoje otoczenie.**

**Teraz coś, by upiększyć nasze otoczenie, kwiaty doniczkowe.**

**Rekomenduje Wam moje ulubione fiołki afrykańskie.**



Bardzo łatwe w uprawie, odwdzięczają się pięknie kwitnąc od wiosny do jesieni. Podlewamy do podstawki, nie do doniczki.

Unikamy moczenia liści, nie lubią tego. Rozmnażamy z listka. Można najpierw umieścić w pojemniku z wodą, jak wyrosną korzonki umieścić w doniczce z ziemią.

Ziemia uniwersalna do kwiatów doniczkowych. Podlewać jak zniknie woda z podstawki.

**To już wszystko, tym razem. Do następnego spotkania.**

Ewa Nowikow