

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 muszkatołowa, 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).

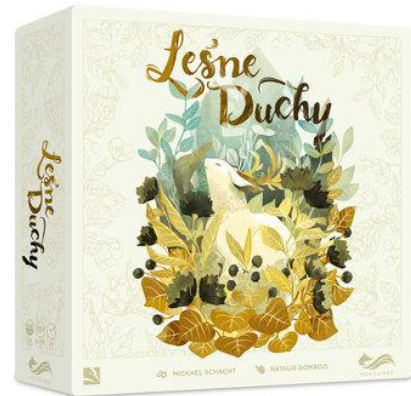
Następnie doprawiamy gałką muszkatołową, majerankiem jak trzeba solą i pieprzem. Można dodać paprykę mieloną, jak kto lubi pikantna lub łagodną. Zależy od indywidualnych upodobań.

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