

Witam Was w tym trudnym dla wszystkich czasie.

Przygotowałam dla Was propozycje dla ciała, ducha i dla rozrywki lub jak kto woli coś dla siebie, coś co mogę zrobić dla rodziny i coś co mogę zrobić z rodziną. Tak więc po kolei:

**1. Do poczytania w ten trudny czas o innym niełatwym czasie, o ludziach, mówieniu prawdy i skutkach jej ukrywania.**

**Kelly Rimmer - „Tego ci nie powiedziałam”**

Miłość i poświęcenie w czasach wojennej zawieruchy.

Jest rok 1942. W Europie szaleje wojna. Na skraju syberyjskiego obozu młoda kobieta składa przysięgę ślubną. Ta decyzja zaważy na jej przyszłości, a kłamstwo leżące u jej podstaw wyjdzie na jaw dopiero w kolejnym stuleciu.

Czasy współczesne, Stany Zjednoczone. Ukochana babcia Alice Hanna trafia do szpitala. Dziewczyna odnajduje w jej domu ukryte pamiątki z dawnego życia: podniszczone zdjęcie młodego mężczyzny, skórzane buciki i list. Sparaliżowana staruszka prosi wnuczkę, by ta pojechała do jej ojczyzny – Polski – i odnalazła ukochanego. Tam Alice zaczyna odkrywać bolesną prawdę, którą jej babcia rozpaczliwie ukrywała przez całe życie.

Gładko przeskakując pomiędzy dwoma płaszczyznami czasowymi - okresem okupacji oraz współczesnością - Kelly Rimmer tworzy opowieść pełną emocji. Z przeplatających się losów dwóch kobiet wyłania się historia wytrwałości, lojalności, miłości i honoru. Autorka uświadamia nam, jak niszczycielskie mogą być skutki przemilczania prawdy... i że czasem musi upłynąć całe życie, zanim zdobędziemy się na odwagę, by pójść za głosem serca.

Inspirująca powieść o nadziei i miłości zdolnej do pokonania wszelkich przeciwności.

**2. Nie jest to może najprostszy przepis, ale wiercie mi warto.**

**Spagetti carbonara**

Składniki:

- 2 łyżeczki oliwy,
- 4 plastry bekonu,
- 3 ząbki czosnku,
- 1 litr rosółu,
- 1 łyżeczka soli,
- ½ łyżeczki czarnego pieprzu,

- ½ kg makaronu ,
- ¾ szklanki śmietany,
- 2 ubite jajka,
- ½ szklanki startego parmezanu,
- ½ szklanki twardego sera najlepiej owczego (w oryginale ser pecorino romano ) lub innego dostępnego,
- do dekoracji czarny pieprz i natka pietruszki.

Wykonanie:

W garnku drobno pokrojony bekon podsmażyć na 2 łyżeczkach oliwy. Usmażony bekon wyłożyć do miseczki. Na tej samej oliwie przysmażyć przeciśnięte przez praskę ząbki czosnku. Dodać rosół, sól i pieprz, wrzucić makaron. Gotować od 8 do 10 minut. Dodać śmietanę i ubite jajka. Gotować 3 minuty. Dodać oba gatunki sera i bekon. Przemieszać, wyłożyć na talerze i udekorować pietruszką i pieprzem.

**3. Jak już odpoczniecie po przygotowaniu dania i wspólnym posiłku proponuje spędzić wspólnie czas przy planszy do gry zwanej potocznie „Człowieku nie irytuj się” lub poprawnie i krótko Chińczyk. Uspokajam, nie grozi zakażeniem żadnym wirusem, pozdrawiam i do następnego razu.**

Pozdrawiam,

Ewa Nowikow ☺