16 NEWS

W tym wydaniu:

* Co zrobić w wolnym czasie?
* Kącik kulinarny
* Cudy świata
* Zalety i wady samochodów elektrycznych

Co robić w wolnym czasie?

* Iść do kina
* Pograć w planszówki
* Spotkać się ze znajomymi
* Upiec coś
* Stworzyć tor przeszkód dla siebie i przyjaciół
* Czytać książki
* Zbudować karmnik dla ptaków
* Stworzyć album że zdjęciami z zeszłego roku
* Napisz piosenkę/wiersz
* Iść na lodowisko, jeśli będzie otwarte

Zalety i wady samochodów elektrycznych

Zalety:

* Podwyższona wydajność
* Niższa awaryjność
* Cichsza praca
* Prosta obsługa
* Ustabilizowane koszty
* Wysoka żywotność akumulatora
* Ekologiczny silnik

Wady:

* Konieczność częstego lądowania
* Ograniczona liczba stacji ładujących
* Naprawa w wyspecjalizowanym serwisie
* Koszt zakupu

Kącik kulinarny

Galareta na swińskich nogach

Składniki:

* nóżki wieprzowe (przerąbanych na połówki jeśli są duże): 8 sztuk
* ogony wieprzowe: 2 sztuki
* marchew: 3 sztuki
* seler (średniej wielkości): 1 sztuka
* korzeń pietruszki: 1 sztuka
* por (zielona część): 1 sztuka
* pęczek natki pietruszki: 1 sztuka
* Liscie laurowe: 3 sztuki
* ziele angielskie: 3 sztuki
* ziarenka pieprzu: 8 sztuk
* sól do smaku około: 2 łyżki

Sposób przygotowania:

Nogi wieprzowe skrobiemy z błonek i opalamy nad ogniem. Następnie wkładamy je razem z ogonami do dużej miski bądź garnka i zalewamy zimną wodą. Pozostawiamy na noc do wymoczenia (wówczas podczas gotowania nie będzie szumowin, a galareta będzie przejrzysta i klarowna).

Następnego dnia nogi i ogony przekładamy do dużego garnka, zalewamy zimną wodą do takiego poziomu, aby woda zakrywała delikatnie mięso, solimy. Doprowadzamy do zagotowania i zbieramy łyżką cedzakową ewentualne szumowiny.

Dodajemy umyte, obrane i pokrojone w mniejsze części marchewki, seler i korzeń pietruszki. Por i natkę pietruszki myjemy i związujemy razem nitką, aby podczas gotowania się nie rozpadła i wrzucamy do mięsa. Dodajemy liście laurowe, ziele angielskie, pieprz.

Całość gotujemy na bardzo niewielkim ogniu około 2,5-3 godziny, aż mięso zacznie się rozpadać.

Gotowe mięso wyjmujemy do miski, studzimy. Powstały wywar przecedzamy przez sitko z drobnymi oczkami (aby nie znalazły się w nim drobne odłamki kości).

Ostudzone mięso od kości i kroimy na drobne kawałki.

Mięso i pokrojoną w półtalarki lub kostkę marchewkę przekładamy do miseczek lub do słoików (jeśli chcemy galaretę zapasteryzować) i zalewamy przecedzonym gorącym wywarem. Miseczki pozostawiamy do wystygnięcia, a następnie wstawiamy do lodówki.

Galareta świetnie nadaje się do przechowywania dłużej w słoikach. Wystarczy ją tylko pasteryzować 5 minut, pozostawić słoiki do stężenia, a następnie przechowywać w lodówce.

Aby mieć znów piękne galaretki w miseczkach należy rozpuścić zawartość np. 1 litrowego słoika na niewielkim ogniu, dowolnie udekorować dno miseczki, np. Zieloną pietruszką, jajkiem, groszkiem itp, przełożyć mięso, zalać wywarem i pozostawić do stężenia w lodówce.

Prasowane świńskie uszy po litewsku

Składniki:

* Uszy wieprzowe 6-7 szt.
* Ziele angielskie 5-6 kulek
* Liście laurowe 2-3 szt.
* Czarny pieprz ziarnisty
* Marchewka 2-3 średnie
* Pietruszka z nacią
* Seler – kawałek
* Por – kawałek
* Jarzynka do smaku
* Płynna przyprawa do zup
* Czosnek do smaku
* Pieprz mielony

Sposób przygotowania:

Uszy oczyścić, umyć, sparzyć i przełożyć do dużego garnka. Dodać trochę przyprawy wielowarzywnej, ziele angielskie, liście laurowe i pieprz ziarnisty. Skąłdniki zalać zimną wodą i gotować przez godzinę, na niewielkim płomieniu, a następnie dodać jarzyny i gotować do miękkości chrząstek. Zawartość garnka odcedzić, a wywar gotować do czasu, aż odparuje 2/3 objętości.

Uszy pokroić na kilka kawałków i włożyć do zamykanego pojemnika o pojemności, aby wypełniły ciasno ok. 75% pojemności. Zalać odparowanym wywarem przyprawionym mocno pieprzem, płynną przyprawą do zup i czosnkiem,

Odstawić do ostygnięcia, a następnie wstawić do lodówki na 10-12 godzin do zupełnego stężenia.

Ostrożnie wydobyć z pojemnika i pokroić w plastry.

Podawać jako przekąskę do piwa albo jako dodatek do kanapek – dobrze smakuje z chrzanem oraz musztardą.

Cuda świata

Nazwa Siedem Cudów Świata odnosi się generalnie do każdej liczby najbardziej popularnych miejsc turystycznych. Najstarszą taką listą i najbardziej sławną jest Lista siedmiu cudów starożytnego świata. Był to swoistego rodzaju turystyczny przewodnik dla podróżników starożytności, którzy chcieli zobaczyć najbardziej sławne i znane miejsca.

Oto 7 cudów świata starożytnego:

* Świątynia Artemidy w Efezie,
* Kolos z Rodos,
* Piramida Cheopsa,
* Wiszące Ogrody Babilonu,
* Posąg Zeusa w Olimpii,
* Mauzoleum w Halikarnasie,
* Latarnia w Faros.

Najczęściej wymieniani reprezentanci cudów średniowiecza to:

* Stonehenge
* Koloseum
* Katakumby Kaum asz-Szukafa w Aleksandrii
* Wielki Mur Chiński
* Porcelanowa Wieża w Nankinie
* Hagia Sophia
* Krzywa Wieża w Pizie