

To nie jest fotomontaż...



Ale oznakowali!

14 znaków drogowych, ustawionych jeden za drugim zauważyć można na ul. Wolności w Łabędach. Warto dodać, że jest to 14 identycznych znaków.

Wszystko po to, by wytłumaczyć mieszkańcom gdzie parkować wolno a gdzie nie. Trzeba przyznać, że wygląda to dosyć nietypowo...

Na ok. 200-metrowym odcinku ul. Wolności, od ul. Karola Marksa do ul. Partyzantów, stoi szereg znaków oznaczających kolejno „parking” -

„koniec parkingu” „parking” - „koniec parkingu” itd.

Poza znakami pionowymi, na jezdni namalowane są również zatoczki. Ustawione znaki mają „pilnować”, żeby kierowcy nie blokowali wjazdu i wyjazdu z bram. Czy nie jest to aby nadgorliwość?

(kk)

Świątecznie na stole

Karp, bigos czy uszka z grzybami to potrawy, bez których nie wyobrażamy sobie Świąt Bożego Narodzenia. Skąd wziął się zwyczaj ich przygotowywania? Czy w całym kraju kolacja wigilijna wygląda tak samo?

Od strony kulinarnej wigilia Bożego Narodzenia kojarzy nam się z kilkunastoma typowymi potrawami, przygotowywanymi w rodzinie od pokoleń, ewentualnie nieco zmodyfikowanymi. Obecnie, więcej uwagi zwraca się na kaloryczność poszczególnych dań, jednak nawet najwięksi miłośnicy lekkiej kuchni w święta pozwalają sobie na więcej swobody.

Makówki, kutia, kluski...

Bożonarodzeniowa tradycja kulinarna od początku była bardzo bogata. W zależności od regionu i tradycji rodzinnych zestaw dań był zróżnicowany. Przez ostatnie kilka lat ma miejsce ich unifikacja, choć pewne potrawy pozostały znane tylko w swoich regio-



nej pszenicy i maku, w Krakowie i okolicach tradycyjnym daniem wigilijnym są kluski z makiem, a w górach jada się postny żur i zupę grzybową.

Ilość dań uzależniona była najczęściej od zamożności danego gospodarstwa, choć Aleksander Bruckner, historyk literatury i kultury polskiej, podaje, że wieczerza chłopska składała się z siedmiu potraw, szlachecka z dziewięciu, a pańska z jedenastu.

Dzisiaj jest zwyczaj spożywania dwunastu potraw, symbolizujących liczbę apostołów i miesięcy w roku.

Na stole powinny znaleźć się wszystkie płody ziemi, a każdej potrawy należy spróbować, by zapewnić sobie szczęście i dostatek przez cały rok. Do typowych wigilijnych dań, obecnych w przeważającej części Polski, można zaliczyć barszcz lub zupę grzybową, karpia,



śledzie oraz duszoną kapustę kiszoną z dodatkiem grzybów lub grochu. Ze słodkich potraw wymienić trzeba kompot z suszu, makowce, pierniki i keksy.

A może tak gotowe?

Przygotowania do wigilijnej kolacji zaczynają się zazwyczaj już kilka dni wcześniej. Misterne lepienie uszek i pierogów,

gotowanie wywaru z buraków, przyrządzenie karpia i pieczenie ciast zajmuje zwykle sporo czasu nawet zaprawionej w bojach gospodyni. Do tego dochodzą obowiązkowe porządki w domu, ubieranie choinki, dekorowanie...

Mało która pani domu jest zadowolona ze swojej pracy, a długie godziny spędzone w kuchni sprawiają, że podczas tak wyciekanej kolacji myśli głównie o tym, by wreszcie odpocząć.

Na ratunek przychodzą gotowe produkty, które są tak samo pyszne jak babcine wyroby, np. uszka z pieczarkami lub ręcznie lepienie pierogi z kapustą i grzybami Jawo. Domowy smak i łatwość w przygotowaniu sprawia, że kolacja z pewnością będzie pyszna i zawsze się uda, a zaoszczędzony czas można poświęcić na chwilę relaksu i zadbanie o każdy szczegół garderoby w ten wyjątkowy wieczór.