



**Wszystkim zakochanym, i tym którzy mają zamiar się zakochać,  
życzymy wszystkiego najlepszego**

## **Piękne cytaty na Walentynki**

Miłość nie polega na tym,  
aby wzajemnie sobie się  
przyglądać, lecz aby patrzeć  
w tym samym kierunku.  
cytat z „Małego Księcia”.

Czasem lubi się kogoś za mocno i  
wtedy nazywa się to MIŁOŚĆ  
cytat z „Kubusia Puchatka”

Miłość jest radością świata,  
słońcem życia,  
wesołą melodią na pustyni  
B.Prus

**Coroczne święto zakochanych  
przypadające 14 lutego. Nazwa  
pochodzi od imienia Św. Walentego.  
Święto walentynki popularność zyskało  
dopiero w latach 90. Stałym niemalże  
elementem walentynek jest wzajemnie  
wręczanie sobie walentynkowych  
ozdobnych karteczek. Czerwone,  
najczęściej w kształcie serca,  
opatrzone walentynkowym  
wierszykiem, a często i miłosnym  
wyznaniem.**

## Wyspie

**CIEKAWOSTKI O  
WALENTYNKACH**

1. Liczba dnia: 220 000  
Właśnie tyle razy (średnio) na świecie 14 lutego padnie pytanie – „*Wyjdiesz za mnie?*”

2. Najpopularniejsze prezenty na walentynki to:

Kartka – 52%

Czekoladki – 50,5%

Kwiaty – 36%

Kolacja w restauracji – 35,6%

Bizuteria – 18,9%

Ubranie – 14,6%

3. Romeo i Julia

Każdego roku z okazji dnia zakochanych do Verony, gdzie rozgrywał się najsłynniejszy Szekspirowski dramat Romeo i Julia... dociera około tysiąc kartek zaadresowanych do Julii.

3. Wielka sprzedaż

Tylko w Stanach Zjednoczonych w walentynki sprzedaje się prawie 200 milionów róż.

Amerykański *Greeting Card Association* donosi, że właśnie 14 lutego wysyłanych jest około miliarda kartek na całym świecie!

4. Walentynki i zwierzęta

Podobno około 3% ludzi posiadających zwierzęta w tym dniu wręcza prezent pupilowi

~Trunia

**Najdroższa walentynka**

Najdroższa w historii kartka walentynkowa wykonana była z litego złota i przyozdobiona sercem z diamentów, szafirów i brylantów. Całość zapakowana była w... futro z norek.

Walentynka ta stanowiła

kosztowny prezent dla śpiewaczki operowej Marii Callas od armatora i miliardera Arystotelesa Onassisa.

**KOLOR MA ZNACZENIE**

Znaczenie liczby róż ma wyjątkowe znaczenie na Tajwanie, gdzie mężczyźni wyrażają swoje uczucia wyłącznie za pomocą tego kwiatka. Pojedyncza róża oznacza uwagę i życzliwość, dwie – przeprosiny, 12 – oświadczenia, 36 róż – zapewnienie co do szczerej miłości, 100 róż – prośba o rękę i serce.



$$V = \pi z^2 a$$

$$V = \text{Pi}(z+z)a$$

© 2019

## Pizza Taty Maksa

Czy znacie kogoś, kto nie lubi pizzy? Dziwne pytanie, prawda?! Odpowiedź jest jedna: nie! Zapraszam Was na kulinarną, niedzielną, rodzinną ucztę: na obiad rodzice podają pizzę. Tata przygotowuje ciasto, mama dodatki – czyli przegląd lodówki. Dzieci też coś tam dorzucają... Wypróbujcie nasz przepis.

### Składniki na ciasto:

3 szklanki mąki typ 0 (na pizzę), łyżeczka soli, opakowanie drożdży instant, 2 x po ¼ szklanki letniej wody, 1-2 łyżki oliwy z oliwek, 2 łyżeczki cukru

### Sposób przyrządzenia:

Do miski wsyp mąkę, dosyp łyżeczkę soli. W jednej z ¼ szklanek rozpuść 2 łyżeczki cukru, dodaj drożdże i mieszaj, aż się rozpuszczą. Gdy roztwór drożdży lekko zacznie się pieniać, wlej zawartość do miski z mąką, dodaj oliwę z oliwek i wyrabiaj ciasto: łyżką lub ręką. Następnie odstaw ciasto, żeby trochę wyrosło – od 15 do 30 minut, Ty zdecyduj. Gdy ciasto wyrośnie, podziel je na dwie części, każdą rozwałkuj na papierze do pieczenia, ułóż na blaszce – wystarczy taka, jaka jest „w zestawie” do każdego piekarnika.

### Sos:

Kartonik przecieru pomidorowego, wyciśnięty czosnek (lepiej smakuje od posiekanego), zioła prowansalskie. Wymieszaj składniki. Sosem wysmaruj ciasto, przed ułożeniem składników pizzy; dodawaj też po upieczeniu pizzy, na wierzch.

### Składniki, które ułożysz na rozwałkowanym placku, przed włożeniem do piekarnika:

Tu wszystko zależy od Twojej fantazji i tego, co lubisz.

Proponuję ulubioną wędlinę/gyros, ogórki kiszzone/pomidory, kukurydzę. Rodzice lubią oliwki, ananasa i paprykę jalapeno.

Całość posyp startym, żółtym serem.

Włóż do rozgrzanego piekarnika – temp. 280-300 stopni C. Piecz 10-12 minut.

## Wyspie

### Jak zrobić pączki?

Na początek wyrobić 60 g drożdży z letnim mlekiem (około 1/3 szklanki) oraz z 2 dużymi łyżkami mąki. W rondelku na ogniu dać jajko i 6 żółtek, szczyptę soli oraz 1/3 szklanki cukru plus jedno opakowanie cukru wanilinowego. Do około 600 g mąki dolać letnie mleko 2/3 szklanki, ubite białka i zawartość pierwszej miski oraz rondla, wszystko należy wymieszać. Do tego dodać 90g masła i kilka kropel spirytusu lub octu. Wymieszać i posypać mąką, następnie wyrobić rękoma. Takie ciasto musi odpocząć około 2h. Kolejno odrywać kawałki ciasta i nadziewać je czym tylko chcemy: marmolady, czekolady, nadzienia toffi. Później usmażyć na głębokim oleju. Gotowe pączki można również posypać czymkolwiek: cukrem pudrem, można zrobić lukier z posypką lub polać czekoladą.

We Włoszech to święto nazywa się Giovedì Grasso, gdzie na dziesięć dni przed Wielkim Postem wieczorem spożywa się posiłek z wędzonego mięsa.

W Polsce znany jest również pod nazwą zapusty.

W niektórych regionach Polski na faworki mówi się chrusty.

**Pączki z czasów starożytnych niczym nie przypominają tych dzisiejszych. Były to twarde kulki z chlebowego ciasta, nadziewane słoniną.**

Dawniej podawano słoninę, boczek i mięso, nie szczędzono też alkoholem.

Julka i Wiki

### Jak zrobić faworki?

Na stolnicę wysypać po pół szklanki mąki krupczatki, tortowej i zwykłej. Do tego dodać kilka kropel spirytusu, 3 żółtka, 1200 g śmietany 18% i sporą łyżkę cukru wanilinowego oraz szczyptę soli. Wszystko wymieszać, później zagnieść. Ubić je wałkiem by powstały pęcherzyki powietrza. Rozwałkować cienko i pociąć w paski. Każdy pasek naciąć na środku i przez ten środek przełożyć górę i dół faworka. Smażyć na głębokim oleju następnie można posypać przykładowo cukrem pudrem.

Julka i Wiki

