

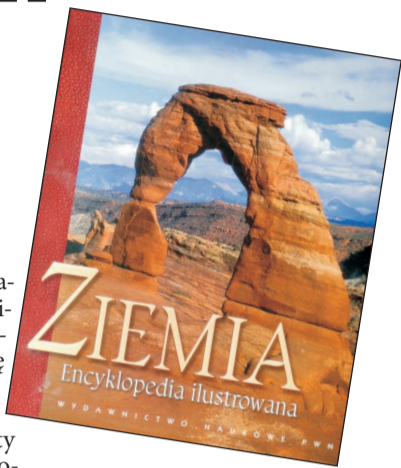
## KSIĄŻKA DLA KAŻDEGO

# Kompendium o Ziemi

Wszechstronny przewodnik o naszej planecie powinien się znaleźć w każdej domowej biblioteczce.

Obszerny przegląd zjawisk i zdarzeń globalnych z liczącej 4,6 miliarda lat historii Ziemi, jej atmosferę, klimat i wody, problematykę współczesnej ochrony przyrody oraz najnowsze informacje i odkrycia dotyczące naszej planety znajdziecie Państwo w jednej, bogato ilustrowanej encyklopedii Państwowego Wydawnictwa Naukowego. Publikacja została podzielona na sześć części: Narodziny, Ogień, Łąd, Powietrze, Woda i Ludzie. Układ ten umożliwi czytelnikowi zarówno wertowanie całości, jak i studiowanie wybranych zagadnień. I tak, np. w dziale „Ogień”, wyjaśnione zostały mechanizmy wewnętrznej aktywności naszej dynamicznej planety, szczegółowo pokazana i omówiona została również jej budowa oraz siły tektoniczne kształtujące powierzchnię.

Kompendium wiedzy o Ziemi zostało opracowane przez międzynarodowy zespół ekspertów. Oprócz omawianego szerokiego spektrum



zagadnień, zawiera przykłady fotografii krajobrazowej i setki szczegółowych diagramów, przekrojów, map i wykresów; prezentację różnorodnych dziedzin, jak: wulkanologia, paleontologia, geologia, historia naturalna, kosmologia i wiele innych; łatwe do zrozumienia objaśnienia złożonych zjawisk przyrodniczych; aktualne informacje ze świata nauki oraz dział „Światowe dziedzictwo” poświęcony kluczowym problemom ochrony przyrody i obiektom z Listy Światowego Dziedzictwa UNESCO. To książka dobra dla każdego!

Ziemia. Encyklopedia ilustrowana, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2009.

## PODZIEL SIĘ POMYSŁEM

## 3 Bit

Przepis na pyszne ciasto 3 Bit poleca nasza stała czytelniczka - Hanna Prokocka z Dębina.

### Składniki:

Ciasto: 2 szklanka mąki, 2 jajka (1 całe i 1 żółtko), 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia, 3/4 szklanki cukru, 3/4 margaryny.

**Dodatkowo:** gotowa masa krówkowa lub mleko skondensowane słodzone, budyn, 2 śnieżki (może być bita śmietana), 3,5 szklanki mleka, herbatniki, czekolada, wiórki kokosowe, alkohol.

**Przygotowanie:** Ciasto należy zagnieść i podzielić na dwie równe części. Następnie oba kawałki rozwałkować i wyłożyć dno formy, upiec na złoty kolor (czas pieczenia ok. 30 minut) i wystudzić.



Z dwóch szklanek mleka ugotować budyn. Na pierwszy placek wyłożyć budyn, położyć na nim drugi, a następnie posmarować masą krówkową (lub ugotowanym mlekiem skondensowanym z

puszki). W dalszej kolejności ułożyć herbatniki maczane w wodce, a na nie 2 śnieżki ubite w 1,5 szkl. mleka. Wierzch ciasta dekorujemy startą czekoladą oraz wiórkami kokosowymi. Smacznego!

# Garść porad

Przesolone lub przypalone potrawy? Unosząca się w kuchni nieprzyjemna woń, której w żaden sposób nie możesz się pozbyć? Podpowiemy, jak temu zaradzić.

Przygotowywanie potraw wymaga niemałej wprawy i doświadczenia. Garścią cennych porad i sprawdzonych metod, które można wykorzystać podczas gotowania, dzieli się z nami nasza stała czytelniczka - Walentyna Kuszpa z Kaplonosów oraz Krystyna Mikołajewska z Ryk.

### Przypalone i przesolone

Naczynie z przypaloną potrawą należy szybko wstawić do miski z zimną wodą, a danie przełożyć do czystego pojemnika. Nie wolno wydrapywać warstwy, która przylgnęła do dna! Jeżeli przypaliło się mięso, trzeba skroić przypalone miejsca i dusić dalej, dodając wodę, tłuszcz i nieco odpowiednich przypraw. Natomiast przypalone ziemniaki i warzywa ratuje dodanie przyprawowych ziół i świeżego masła (oczywiście dopiero po przełożeniu do nowego naczynia). Z przypalonego mleka zaś można zrobić budyn karmelowy lub czekoladowy, dodając szczyptę cynamonu.

Jeśli zdarzy się nam przesolić potrawę, można ją uratować, wkładając kilka plasterków surowych ziemniaków lub przypieczoną kromkę chleba i krótko pogotować. Można też dodać odrobinę cukru, co zneutralizuje smak. Do zbyt słonego sosu należy dodać trochę mleka.

### Kuchenne zapachy

Można je zlikwidować przygotowując w odkrytym naczyniu mięte, tymianek lub majeranek albo też odrobinę korzeni - cynamonu lub goździków. Wówczas nieprzyjemna woń zniknie na pewno.

### Przechowywanie ziemniaków

Jeżeli w pomieszczeniu, w którym przechowujemy ziemniaki, znajdują się prze-

wody centralnego ogrzewania, to trzymane tam bulwy szybko więdną. By temu zapobiec, nie należy zbyt szczelnie opatrzyć tam okien na zimę, a pod skrynkę lub pojemnik, w którym leżą ziemniaki, nasypać pięciocentymetrową warstwę piasku zmieszanego z grubą, szarą solą. Pozwoli to na przetrwanie ziemniaków w dobrym stanie aż do wiosny.

### Jak to gotować?

Kalafior przed gotowaniem należy zanurzyć na pół godziny w mocno osolonej wodzie - wypłyną wówczas wszystkie nieczystości ukryte między jego różyczkami. Do wody, w której gotujemy to warzywo, trzeba dodać sól, odrobinę cukru, a także trochę mleka - wtedy kalafior zachowa biel i łagodny smak. Natomiast soję, groch i suszone sliwki gotujemy wrzucając do małej ilości zimnej wody. W czasie gotowania, gdy

wody będzie ubywać, uzupełniamy ją stopniowo (dolewając zimną). Wartość odżywcza zostanie wtedy zachowana.

Z kolei inne warzywa, aby ubytek witamin i rozpuszczalnych soli mineralnych był jak najmniejszy, należy gotować krótko, a więc na dużym ogniu, w płaskim rondlu z szerokim dnem i w małej ilości wody. Z wyjątkiem brukselki i kalafiorów jarzyny gotujemy pod przykryciem.

### Kostki lodowe

Służą nie tylko do chłodzenia napojów, ale i do ich ozdabiania. Wystarczy, że do napełnionych gotowaną, zimną wodą foremek, włożymy świeżą wiśnię, truskawkę albo też owoce wyjęte z konfitur. Po zamrożeniu owocowe lodowe kostki przekładamy do foliowej torebki (żeby nie zajmowały miejsca w pojemniku) i używamy ich do koktajli czy innych napojów.

### PRAWO NA CO DZIEŃ

Wynajmując mieszkanie, w którym temperatura nie przekraczała w listopadzie i grudniu ub. roku 18 stopni C, a od wczoraj 12 stopni C. Do jakich ustępstw mam prawo? Czy są normy o temperaturach w mieszkaniach wynajmowanych?

Zbigniew z Siedlec

Zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Infrastruktury w sprawie warunków technicznych, jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie, w przypadku pomieszczeń przeznaczonych na stały pobyt ludzi bez okryć zewnętrznych, niewykonujących w sposób ciągły pracy fizycznej (pokoje mieszkalne, przedpokoje, kuchnie indywidualne wyposażone w paleniska gazowe lub elektryczne, pokoje biurowe, sale posiedzeń) temperatura w takich pomieszczeniach powinna wynosić +20 stopni C. W przypadku pomieszczeń przeznaczonych do rozbiierania się ludzi lub w których ludzie przebywają bez odzieży (łazienki, rozbiernie-szatnie, umywalnie, natryskownice, hale pływalni, gabinety lekarskie z rozbierniem pacjentów, sale niemowląt i sale dziecięce w żłobkach, sale operacyjne, temperatura powinna wynosić +24 stopnie C. Zobowiązany do zapewnienia odpowiednich warunków

wynajmowanego lokalu mieszkalnego jest wynajmujący. Wynajmujący jest zobowiązany więc do zapewnienia sprawnego działania istniejących instalacji i urządzeń związanych z budynkiem umożliwiających najemcy korzystanie z wody, paliw gazowych i ciekłych, ciepła, energii elektrycznej. Z opisanego stanu faktycznego wynika, że wynajmujący nie zapewnia odpowiedniego sprawnego działania urządzeń oraz korzystania z ciepła, a tym samym najemcy przysługuje prawo do żądania od wynajmującego zapewnienia właściwego działania wszelkich urządzeń oraz odpowiedniej temperatury w wynajmowanym lokalu. W tym celu należy w piśmie wezwać go do dokonania niezbędnych napraw, aby lokal nadawał się - zgodnie z właściwymi przepisami - do pobytu w nim ludzi. Jednocześnie można w takim piśmie zażądać odpowiedniego zmniejszenia czyszcza za okres, w jakim lokal mieszkalny nie spełniał tych warunków. Należy zaznaczyć, że prawo budowlane przewiduje odpowiedzialność karną za niespełnienie obowiązku utrzymania obiektu budowlanego w należytym stanie technicznym, a także za niezapewnienie bezpieczeństwa użytkownika obiektu budowlanego.

### INFO

W rubryce „Prawo na co dzień” na pytania z zakresu szeroko pojętego prawa odpowiada Kamila Michałowska z Kancelarii Prawnej Michałowska Kamila, ul. Kosowska 7a, 08-300 Sokołów Podlaski. tel. 604-145-142. Nadsyłać je można drogą pocztową („Echo Katolickie” ul. Bpa Świrskiego 43A, 08-110 Siedlce), telefoniczną (025 644-48-00) lub elektroniczną (redakcja@echokatolickie.pl).

### REKLAMA

ODSZKODOWANIA  
POWYPADKOWE

Kancelaria ARS  
Suchobatebski  
i partnerzy

samochodowe, w gospodarstwie rolnymi itp. do 10 lat wstecz!  
A może dostałeś za mało lub wcale? Zamiast do UBEZPIECZYCIELA  
PRZYJDŹ DO NAS! lub DZWOŃ! 600 05 11 00 Jak najwcześniej.

Windykacje ★ Porady prawne

DOTACJE unijne - duże projekty

KREDYTY Ubezpieczenia

na oświadczenie!!! do wyboru wiele towarzystw

więcej informacji na stronie [www.arss.pl](http://www.arss.pl)

U nas PŁACISZ za EFEKT - po wykonaniu usługi  
Siedlce Aslanowicza 33/3, 25 633 41 33; 600 05 11 05