

Luni 23

↑13°C | ↓7°C
Soare, nori

Marti 24

↑9°C | ↓4°C
Soare, nori

Miercuri 25

↑8°C | ↓4°C
Soare, nori

Joi 26

↑8°C | ↓2°C
Soare, nori

Vineri 27

↑7°C | ↓1°C
Soare, nori

Sâmbătă 28

↑6°C | ↓-1°C
Soare, nori

Duminică 29

↑5°C | ↓-3°C
Soare, nori

CELE MAI BUNE PREPARATE DE PE MASA DE REVELION

Mâncărurile care ne revigorează și ne aduc noroc în Noul An

Mult așteptata petrecere dintre ani reunește familia la masa festivă. Dacă petrecerea se organizează la tine acasă, iată cum poți fi o gazdă de excepție care își răsfășă invitații cu cele mai gustoase și mai sănătoase preparate culinare!



Piftie de curcan

Carnea de curcan poate fi, de asemenea, un deliciu binevenit pe platoul cu bunătați în Noaptea dintre Ani. Pe lângă savoarea inconfundabilă, este și foarte sănătoasă. Având o cantitate scăzută de grăsime, este recomandată chiar și oaspeților care au probleme cardiovasculare. Spală bine carnea și pune-o la fiert într-un vas mare. Las-o să fiarbă la foc mic până când carnea se desprinde de pe os. Spre final, înainte de a lua vasul de pe foc, adaugă câțiva căței de usturoi pisați, sare și piper după gust și mai lasă-l la foc încă trei minute. Atenție la cantitatea de sare adăugată! Mai ales dacă ai la masă persoane cărora sănătatea nu le permite să consume preparate cu multă sare.



Pentru un plus de savoare și un aspect mai plăcut, poți tăia și câteva rondele de morcovi pe care să-i pui spre sfârșit la fiert, odată cu restul ingredientelor. Iar în mijloc, un fir de mentă. Strecoară zeama și toarn-o peste carnea frumos așezată în farfurii. Apoi dă vasul la rece. Pe lângă faptul că este foarte gustoasă, se spune că piftia de curcan aduce noroc și bunăstare în anul care vine.

Salată cu piept de pui

După mâncărurile tradiționale din zilele Crăciunului pe care organismul le digeră mai greu, ar fi ideal să înlocuiești carnea de porc cu

cea de pui, pește sau curcan. Tăie în cubulețe mici, 200 g de piept de pui fiert și răcit. Apoi curăță



de coajă o rădăcină de țelină, două mere și un morcov mare și dă-le prin răzătoarea mare. Stropiște legumele cu zeamă de lămâie, ca să nu oxideze, și amestecă-le bine într-un bol cu maioneză, după gust. La final, condimentează salata cu sare și piper și dă-o la frigider. Se servește la cel puțin o jumătate de oră după ce a fost ținută la rece. O poți servi așezată pe frunze de salată verde. Se crede că aduce sănătate și belșug.

Ciorbă de găină cu zeamă de varză

Ciorba de găină acrită cu zeamă de varză poate înlocui cu brio ciorba de porc. Aripile, târnița, gâtul, spațele, pipota, inima, ficatul și pulpe-



le, spălate bine, pune-le la fiert cu puțină sare, în doi-trei litri de apă. Când carnea este pe jumătate fiartă, adaugă un morcov, un păstârnac, o ceapă și un ardei gras, spălate și tocate mărunt. Lasă la fiert până când carnea se pătrunde ușor cu furculița. Când carnea este fiartă, pune roșii în bulion, lasă să clocească și adaugă zeamă de varză, după gust. După încă două-trei clocote, bate două ouă și toarnă-le, în strat subțire, în ciorba cloctindă, amestecând ușor cu o paletă. Oprește focul și presară leuștean. Carnea este considerată un simbol al succesului iar restul ingredientelor sunt semn de abundență.

Pește la cuptor

După datină, în noaptea de Revelion se mănâncă pește pentru că, potrivit superstiției, aduce noroc și bunăstare în Noul An. Se spune că



așa trecem lin, fără greutate prin anul care vine. Așadar, în Noaptea dintre Ani, în loc de friptură de porc servește-le invitaților pește la cuptor. Ia doi crapi mari, curăță-i de solzi și intestine, porționează-i și spală-i bine. Toarnă cam 300 ml de ulei într-o tavă și bag-o la cuptor până se încinge uleiul. Apoi adaugă bucățile de pește peste care ai turnat, în prealabil, o căpățână de usturoi pisat, sare și piper. Introdu din nou tava la cuptor și las-o pe foc până când peștele se rumenește bine. Îl poți servi pe pat de lămâi.

PAGINI REALIZATE DE IONELA CHIRCU

HOROSCOPO

WWW.ZODIACOOOL.RO

Berbec 21.03 - 20.04



Intri în vacanța de Sărbători, în forță și așa o s-o și termini. Pentru tine se anunță zile de adevărat frumoase, dacă ținem cont că te vei distra pe cinste de Crăciun și Revelion. Se ivesc și colaborări tentante. Dacă alegerile sunt bune, eforturile îți vor fi răsplătite negreșit.

Taur 21.04 - 21.05



Dacă ești singur, nu-ți mai faci griji că nu ai cu cine să-ți petreci Sărbătorile! O frumoasă relație de dragoste se va înfiripa în aceste zile și-ți va bucura sufletul mult timp de aici înainte. În cazul în care te afli deja într-o relație de cuplu furtunoasă, se va instala acalmia.

Gemeni 22.05 - 21.06



Ai trudit mult în ultimul an și, preocupat de bani, de problemele și de grijile cotidiene, ți-ai neglijat starea de sănătate iar acum organismul se resimte. Ia-ți familia sau cei mai buni prieteni de Crăciun și mergi să te relaxezi și să respiri aerul curat de la poalele munților.

Rac 22.06 - 22.07



Apar oportunități de schimbare a locului de muncă și ar fi bine să nu le refuzi. Un job nou ți-ar putea îmbunătăți situația financiară, și așa destul de precară în ultimul timp. Analizează-ți bine situația și optează către jobul care te reprezintă, fiindcă nu te vei mai întâlni curând cu o astfel de ofertă.

Leu 23.07 - 22.08



Dacă ai planuri serioase în ceea ce privește evoluția profesională, în preajma Sărbătorilor ai ocazia să uimești cu priceperea și dăruirea ta. Prezintă-le superiorilor ierarhici proiectele pe care le-ai inițiat și te poți considera, deja, cu o treaptă mai sus pe podiumul fruntașilor companiei.

Fecioară 23.08 - 21.09



Sfârșitul lunii decembrie și începutul lunii ianuarie constituie o perioadă oportună pentru a-ți mări familia. Iar un copil nu poate fi decât o binecuvântare, cu atât mai mult cu cât, mica minune din viața ta îți va readuce armonia în relația cu partenerul și buna dispoziție după care tânjeai.

Balanță 22.09 - 22.10



Mai e puțin până la Crăciun și Anul Nou când vei trăi momente mirifice și unice. Indiferent de destinația de vacanță pe care ți-ai ales-o, te vei deconecta de la ritmul alert al vieții cotidiene, te vei recrea și-ți vei reîncărca bateriile pentru un nou an de muncă.

Scorpion 23.10 - 21.11



Cu puțin timp înainte de Sărbători, vei intra în posesia unei sume importante de bani pe care o vei investi în scurt timp. Ai grijă însă, să nu-ți risipești economiile pe lucruri de care nu ai neapărat nevoie, pentru că de la jumătatea lunii ianuarie ai putea întâmpina dificultăți financiare.

Săgetător 22.11 - 20.12



După cum se vede, ultimele zile din 2019 și primele din 2020 sunt ideale pentru a-ți lărgi grupul de prieteni. Și, alături de ei, îți deschizi noi uși în plan personal și profesional. Pe unii dintre ei poți conta, pentru a pune bazele unor noi proiecte care ți-ar putea schimba viața semnificativ.

Capricorn 21.12 - 19.01



Sărbătorile te vor ține numai cu mâinile în buzunare. Pregătește-te psihic pentru că te vei confrunta cu neajunsuri și neînțelegeri de tot felul. Vanitatea și încăpățănarea de care dai dovadă te conduc spre conflicte cu colegii de serviciu, șefii și chiar cu prietenii și membrii familiei.

Vărsător 20.01 - 18.02



Ultimele zile ale anului în curs sunt cele mai potrivite pentru a-ți oficializa relația de cuplu. Dacă îți vei cere partenera în căsătorie sau vei fi cerută în căsătorie, felicitări, ai fost inspirat să alegi perioada cea mai bună pentru acest pas. Se anunță o viață frumoasă, cu iubire și armonie din belșug.

Pești 19.02 - 20.03



Ca în multe alte rânduri, ești nativul de sacrificiu. Chiar și în preajma Sărbătorilor de Iarnă, vei trădi ore bune la job, peste program, iar acasă cu greu vei reuși să pui la punct cele necesare. Dar, laudele, complimentele și recompensele financiare vor fi pe măsură.