



DUCHA

Czasem do mieszkań
zajrzy naszych
i tam — niejadkówo
tylko straszny!

Włodzimierz Ścisłowski

KAWYCH

odkryty, że gołąb podczas zawodów nie leci, lecz — poróduje! Aby szybciej przebyć trasę, stale posługiwał się ekspresem Sydney — Townsville w charakterze "pasażera na gąpe", jadąc na dachu. Nic też dziwnego, że do celu przybywał znacznie wcześniej niż pozostali zawodnicy. I chociaż gołąb ów został zdyskwalifikowany, zachował dożywną siawę... nie najszybszego, ale... najsprytniejszego gołębia.

SOŁYCH
babeł plechotka!
Wojtek wybiega z domu i
rozgląda się niepewnie po
parkingu, a po chwili pyta:
— Tatusiu, a gdzie stol ta
plechotka?

E, PISZ UWAGNIE
RYCHU
Naple PSZCZola gdzieś
spod dachu
wleciała z BRZęczeniem.
STRaszek STRuchł —
i ze STRachu
STRcił w dół jedzenie.

PSZCZola ostro zaburzczała
nad STRaszkciem STRopionym
i poMKNęła niby STRZala
w swe słoneczne STRony.
STRach jak STRuty, nóż
odłożył,
odstawił rondelki.
Cóż? Nietoperz go nie
STRwożył,
lecc PSZCZola... Wstyd
wielki!
Hanna Lochocka

ZAGADKI

3.

W krzaku jalowca
skryło się zwierze.
Poszukaj dobrze,
jeśli nie wierzysz.

4.

Myszę, że to żart jest chyba,
by w leszczynie była ryba.

2. kol. 3. owiec, 4. leszcz.

Odpowiedzi: 1. kuglarz.

CZEK —

ANA WIZYTA

na wóz z ziemią, którzy jęczał
właśnie ulicą, a gospodarz za-
wolał:

— Ziemia do kwiatów! Zie-
mia!

— Niech mnie ten wóz
wzięcie adzie choć. Albo może
mnie kto z ziemi zabierze.
Już nie mam sił — jęczał Wy-
śmierowacz.

I tak leżał na wozie z zia-
mią, a bystro się rozpadła,
czyż mu się adzie coszenda nie
zwyknie. Przelićchł na wóz
niejedną ulicą, ale iakoś nie.
A w brzusku burczy. Ojej,
jak burczy!

Potem skrecił wóz na na-
szęzwista drogę. Mineli jedną
chabułę z ogródkiem, potem
drugą. A w trzeciej iakoś co-
ś było.

mamy potrzeb, pragnień, ambicji. Tacy jesteśmy nienasyconymi zachłanni. Chcemy więcej niż naprawdę potrzebujemy. A przecież jest tyle rzeczy, którymi można się cieszyć: dobre lub choć znośne zdrowie, udane dzieci, miłość w rodzinie i zgodą, zadowolającą pracę, smaczne i aż nadto wystarczające pożywienie. Iluż jest ludzi na świecie, którzy tego nie mają!

by zastanowić się nad tym, co nas dobrego spotkało w ostatnich czasach. Tak łatwo popadamy w przyzwyczajenie narzekania. Tyłko polskiego dziedzictwa, tylko dodajemy coś nowego, co wzbogaci nasze życie rodzinnym i pozostawi dzieciom piękne wspomnienia.

[illegible]

W tym samym garnku zaskowroniła się zupa. Wstawiając łopatkę, wyciągnęła z garnka kawałek mięsa. W tym samym garnku zaskowroniła się zupa. Wstawiając łopatkę, wyciągnęła z garnka kawałek mięsa.

Nastawić piekarnik na 163° C (325° F). Obliczyć czas pieczenia: 5-7 kg — 18 do 20 minut na każde ½ kg (im większy, Spód: 1 kubeczek mąki, szczypta soli, ¼ kub. plus 2 łyżki tłuszczu roślinnego (shortening), 2-3 łyżki wody.

Wypadnie 4 do 4½ godziny pieczenia indyka tej wielkości.

pluća indyka pod bieżącą wodą, dobrze osączyć. Należy też tyżką trochę nadzienia do podgardla, nie ubijać. Przypiąc

1-2 szpikulcami skórę podgardla do pleców. Położyć płaka na plecach, podwinąć pod plecy skrzydełka. Nałożyć resztę na

Polożyć indyka na dużym, płaskim, suchym kamieniu, na którym

Wstawić do piekarnika. Smarować lub polewać masłem i so-

Gdy indyk się zastępnie przykryć
luźno namiotocidem z folii.

Na pot gotowy przed karmieniem pieczenia sprawdzić czy indyk gotowy. Nóżka powinna swobodnie się ruszać, udo pod do-
knieciem (przez naciętno-
wica) 23 cm. Przenieść na wałku ciasto do foremki, wylepić dna i boki, wyrównać brzeg nożyczkami, zwieszający się nadmiar

zawinać do środka i przyciskając palcami uformować dekoracyjny brzeg.

Wyjąć z pieca, odczekać 15 minut przed krajeniem, by soki stanęły. Do naczynia, w którym indyk się piekł, naleć trochę

wrzącej wody, oskrobać naczynie z zapieczonego sosu. Sos przelać do garnka przez sito. Zagrząć. W trakcie krącenia tymi samymi trzaskaczkami, wolnym tempem ubić żółtka z dwiema łyżkami cukru, korzeniami i solą. Wyłożyć białko na

Słodkie ziemniaki
1½ kg. słodkich ziemniaków

(yams), $\frac{3}{4}$ kubeczka jasnobrązowego cukru, mocno ugniecione. 3 łyżki masła, $\frac{1}{4}$ łyżeczki cynamonu, $\frac{1}{2}$ łyżeczki galicyjskiej mu-

Przygotować poprzedniego dnia: Naczynie do zapiekania

posmarować masłem. Ugotować ziemniaki w osolonej wodzie do miękkości, obrać, rozgnieść. Dodać pozostałe składniki oprócz

2 łyżek cukru. Przełożyć masę kler i 1/2 kler. Ubrać placok kre-
do naczynia do zapiekania. mem. Porcja na 8 osób.

KRYSPOL TRAVEL AGENCY
to POLSKIE BIURO PODRÓŻY

2984 Dundas St. W., Toronto, Ont. M6P 1Z3
Tel. 766-0539, 766-2058
Filia: 145 Roncesvalles Avenue
 (near Garden Ave)

Tel. 532-3354, 532-3355
Właśc.: Krystyna i Janusz Olczak

- Wyjazdy indywidualne, grupowe, czarterowe we wszystkich kierunkach świata.

- Paczki lotnicze — dostawa 3-10 dni
- Paczki morskie — dostawa 3-5 tygodni

Właściciele: **Ardziej Musiał, Krystyna Musiał-Tyndorf**
177 Roncesvalles Ave., Toronto, Ont. Tel. 536-2116
 (naprzeciw Credit Union)
Duży wybór kosmetyków. Ceny konkurencyjne
 Recepty Blue Cross, Green Shield, DVA
REALIZUJEMY RECEPTY DLA RENCISTÓW
 Wysyła leków do Polski

Duży wybór kosmetyków. Ceny konkurencyjne
Recepty Blue Cross, Green Shield, DVA
REALIZUJEMY RECEPTY DLA RENCISTÓW
Wysyłka leków do Polski

Wysyłka leków do Polski

2984 Dundas St. W., Toronto, Ont. M6P 1Z3
Tel. 766-0539, 766-2058
Filia: 145 Roncesvalles Avenue
(near Garden Ave.)

Tel. 532-3354, 532-3355
Właśc.: Krystyna i Janusz Olczak

- Wyjazdy indywidualne, grupowe, czarterowe we wszystkich kierunkach świata.

- Paczki lotnicze — dostawa 3-10 dni
- Paczki morskie — dostawa 3-5 tygodni

J. CARDINAL & SON
308 Bathurst Street — Toronto
Bique 525-1444

