

HŰSÉGES OLVASÓ

Hogyan nyerhet?

Vágja ki a számozott szelvényeket, írja be nevét és elérhetőségét, majd 1-től 10-ig, válaszoljon kérdéseinkre, és küldje be lapkézbesítőinktől a szerkesztőségbe vagy hozza be személyesen a Szabadság tér 15. szám alá, 2018. október 4-éig.

10

18. forduló

Válaszoljon és nyerjen!

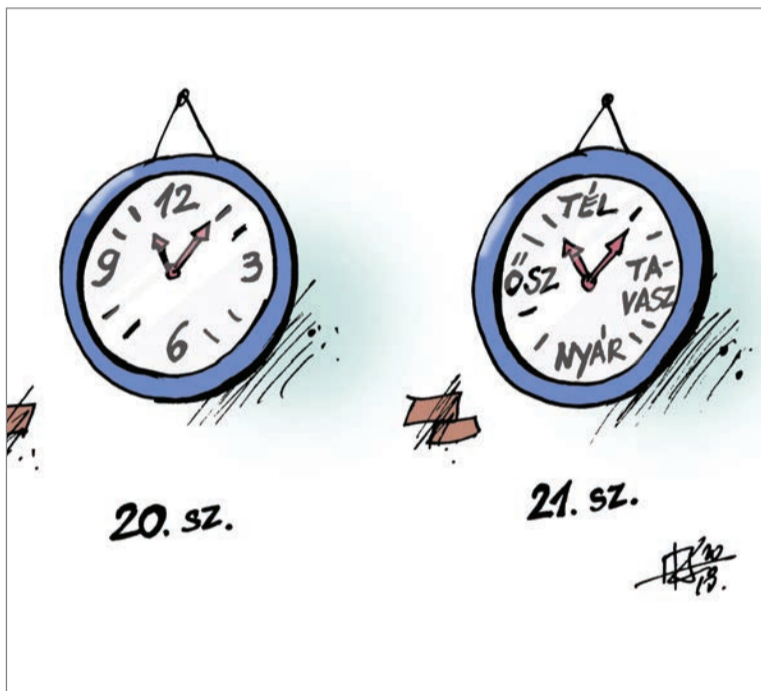
Szelvénybeküldő neve:
 Település:
 Lakcím:

Önnek volt már negatív tapasztalata abból adódóan, hogy bankkártyával szeretett volna pénzt felvenni vagy fizetni? Mi okozott problémát?

.....

A hűség nálunk nagy erény, 150 lej a nyeremény!

KÖNCZEY ELEMÉR: FELGYORSULT AZ IDŐ



Aztán nehogy...

Öt lejt ad Kohnné a koldusnak, majd megjegyzi:
 – Aztán nehogy mindjárt a kocsmába szaladjon velem!
 – Micsoda gondolat! – méltatlankodik a koldus. – Még egy-két ilyen üzlet és ...

	1		JOULE	LITER
	SZÜKSÉGES		CSEN	
	TÁBLAJÁTÉK			2
	JEMENI, PORTUGÁL, VATIKÁN ALÁ		DEHOGY!	
			TARTÓZKODÓ	
PLÉD	476-IG TARTOTT	60 PERC	TASZÍT	
	3	FAÁGI!	KÖNYVFLAP	
			NÉMA VITA!	
			A MÉLYBE	
SZÓBELI SZÁRAZ NÖVÉNYI SZÁR		MOHAMED, ISTEN PÁROSAN KOPIK!		
		KIS SÚLY		
		... CULPA		
POUND	FOHÁSZ		BOTVÉGI!	
	ÉNEKLŐ-SZÓCSKA		VASDARAB!	
	ÜZLETBEN DOLGOZIK BARN			
KÁPOSZTA-FAJTA	R		RENGETEG	

A lapunk tegnapi számában megjelent rejtvény megfejtése:
Félálomban
 Csak nem halt meg a motoros.

VALUTAVÁLTÓ

Euró 4.6603
 Dollár 3.9613
 100forint 1.4399

IDŐJÁRÁS

Ma nappal 11°
 Holnap hajnalban -1°



AZ OLVASÓ VÉLEMÉNYE

Azokat az üzeneteket jeleltük meg, esetenként rövidítve, amelyek közölhető nyelven íródtak, személyiségi jogokat nem sértenek, aközfigyelméremdemesek. Szerkesztőségünk nem vállal felelősséget az üzenetek tartalmáért, aküldő telefonszámait nem jegyezzük.

Ön szerint miért fontos, hogy a gyerekek, fiatalok néptáncolni tanuljanak? – tettük fel a kérdést olvasóinknak. Válaszaikból idézünk:

Mert egy viszonylag szórakoztató testmozgási lehetőség.

A gyermekeknek azért fontos, mert a tánc fejleszti a mozgásukat, emellett pedig elsajátítják népi kultúránknak egy részét. Nem mellesleg a tánc ismerkedésre, barátkozásra is jó lehetőség.

Hogy megőrizhessük az őseinktől ránk maradt örökséget.

Éltetni kell a kultúránkat, ez is a fennmaradásunk része.

Mert így megismerik a saját kultúrájukat és tovább tudják majd adni. Különböző feledésbe menne.

Ez egy ősi, szép hagyomány. A sport mellett ez is elfér, és még jót is tesz, mert egy mulatságban, aki nem tud táncolni, az nagy szegény.

Fontos, hogy a fiatalok megtanulják a lépéseket, hogy ha társaságba mennek, ne csak üljenek, igyanak, hanem szórakozzanak értelmesen.

A párkeresésben régebb nagy szerepe volt a néptáncnak. Mulatságokban táncoltak a fiatalok, alakítottak ki barátságokat, szerelmi kapcsolatokat, amikből később házasság lett. Manapság sajnos nem így van, de azért nagyon sok pozitívuma van annak, ha valaki ismeri saját nemzetének a kultúráját.

Amíg magyarul imádkozunk, magyarul énekelünk és táncolunk, addig mondhatjuk, hogy élünk, nem hagyjuk veszni a nemzetünket.

Véleményét elküldheti: 0726-720 418

SUDOKU

	8	9			2	5	
7				8			3
5		4			1		7
			7		3		
	7					9	
			6		1		
9		1			8		2
4				2			9
	5	7			6	3	

A négyzetrács üres négyzeteibe úgy kell beírni a hiányzó számokat, hogy mind a 9 sorban és 9 oszlopban megtalálható legyen 1-től 9-ig minden egyes szám, illetve a 9 kis négyzetben (blokkban) is szerepeljen az összes szám 1-től 9-ig.

AZ ELŐZŐ LAPSZÁMUNKBAN KÖZÖLT SUDOKU MEGFEJTÉSE

8	5	4	3	1	6	7	2	9
3	2	1	7	4	9	6	5	8
6	7	9	8	5	2	1	4	3
4	8	7	1	9	5	3	6	2
2	3	5	6	7	4	9	8	1
1	9	6	2	3	8	4	7	5
9	4	2	5	6	1	8	3	7
7	1	8	4	2	3	5	9	6
5	6	3	9	8	7	2	1	4

A NAP RECEPTJE

Lencsefőzelék

Hozzávalók (4 adag):
 50 dkg lencse, 50 dkg füstölt lapocka, 1 közepes fej vöröshagyma, 2 evőkanál finomliszt, 4 ek. napraforgó olaj, 1 ek. fűszerpaprika (csapott), 4 db babérlevél, só ízlés szerint, 1 ek. ecet



Elkészítése: A füstölt húst és a lencsét egy pár órára vízbe áztatjuk. A füstölt húst vízben megfőzzük. Ha megpuhult, kivesszük a vízből, kockákra vágjuk, és félretesszük. A levébe tesszük bele a lencsét,

az apróra vágott hagymát és a babérlevelet. Sózni csak akkor kell, ha a füstölt hús nem volt elég sós. Puhára főzzük. A lisztből, az olajból és a pirospaprikából rán-

tást készítünk, majd forrásban lévő lencséhez adjuk. A füstölt húst beledobjuk a főzelékbe. Enyhén ecetesén tálaljuk.

Forrás: nosalty.hu