

Transport powrotny z wesela

Jeśli po udanej zabawie dopadnie Cię zmęczenie i podejmiesz smutną decyzję że już pora wracać do domu to:

- 1) Na białej tablicy umieszczonej przy drzwiach wpisz:
 - a) Cel podróży (tylko miasto) ,
 - b) Godzinę o której chcesz ruszać,
 - c) Swoje imię i nazwisko (lub numer miejsca) oraz liczbę osób.
 - 2) Zaczekaj na kierowcę, który Cię odnajdzie i zaprosi do samochodu.
- Podczas całej imprezy do dyspozycji gości 3 samochody osobowe, a od 1 w nocy dodatkowo 2 busiki (8 i 19 osób)

Czy wiedziałeś że ?

Sushi to tradycyjna japońska potrawa składająca się z marynowanego ryżu połączonego z innymi składnikami, takimi jak marynowane ryby, surowe lub gotowane skorupiaki lub warzywa.

Od czego się zaczęło? Aby móc długo przechowywać ryby, znaleziono dość ciekawy sposób. Oczyszczone i posolone kawałki ryby układano gotowanym ryżem i przyciskano kamieniem. Po kilku tygodniach zastępowano go pokrywką. Bez dostępu powietrza ryba fermentowała – można było ją zjeść nawet po kilku miesiącach, a nawet latach. Do dziś niektóre restauracje w Tokio serwują tradycyjne sushi z karpia, nazywane narezushi o ostrej woni.

Pierwsza pisemna wzmianka o sushi pojawiła się w 718 roku. Wieki później za sprawą wynalezienia octu ryżowego czas fermentacji był stopniowo skracany, a ryż był także przeznaczony do spożycia.

Najpopularniejsze rodzaje to:

- Sashimi – surowa ryba lub owoce morza podawane niezależnie, bez dodatku ryżu
- Nigiri – płatek surowej ryby serwowany na wierzchu ryżu
- Maki – ryżowe krążki z nadzieniem, owinięte papierem z pieczonych wodorostów
- Uramaki – krążki z ryżu, wypełnione płatkami nori, w które zawinięte jest nadzienie; najczęściej podawane z sosami
- Futomaki – szerokie krążki z ryżu, owinięte papierem z wodorostów, z wieloskładnikowym nadzieniem
- Hosomaki – małe ryżowe krążki, owinięte wodorostami nori z pojedynczym składnikiem
- Temaki – duże stożki formowane z wodorostów nori, wypełnione ryżem, warzywami i rybą; jedzone są rękami ze względu na rozmiar
- Gunkanmaki – ryżowe koreczki nadziewane od góry rybą, owocami morza czy ikłą i owinięte wodorostami nori

CIEKAWOSTKI

Kserówka

INFORMATOR WESELNY

EXTRA WESELE 4.0



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

Kącik kulinarny czyli kilka sucharów:

- Gdzie bocian chodzi na zakupy?
- Jaką trawę najbardziej lubi koń?
- Jak nazywa się kot, który leci?
- Co mówi ksiądz kiedy dostaje mandat?
- Co to jest: zielone i lata?
- Jak pingwin wysyła listy?
- Jak się nazywa pszczoła bez czoła.



Wydanie z dnia:
28 czerwca 2019

Dla niewtajemniczonych "Kserówka" to gazetka, którą na studiach założył i przez kilka lat redagował Pan Młody, aby studentom ułatwić przetrwanie na nudnych wykładach. Dziś na tym CIEKAWYM WESELU posłuży jako zbiór informacji, które goście powinni przeczytać aby w pełni bawić się tego wieczoru.

DLA KIEROWCÓW

Dla tych, którzy poświęcili się i odpowiadają za kluczyki do samochodu tego dnia przygotowaliśmy szeroką gamę napojów, piw 0% i **win bezalkoholowych!!!** Pijcie i bawcie się dobrze.

Dla BARMANÓW i koneserów kolorowych drinków

Przygotowaliśmy dla Was samoobsługowy bar w którym znajdziecie składniki i przepisy jak przygotować m.in.: Blue CuraMajo, Majito, Wściekły Grześ, Martyna on the beach, bLoody Mai, Kuba Libr, Meduza, Piwo lane.



Do żabki
Koniczynę
Kotlecik
Bóg zapłać
Super ogórek
NaKrzeŚle
Psz

