

W numerze:

Wiedziałam, że psy są świetnymi terapeutami, potrafią „wyleczyć” wiele chorób. Ale, że potrafią też wychowywać ludzi i uczyć ich odpowiedzialności?
str. 4



MOJA HISTORIA

Miało być klasycznie i z wyjątkiem, choć w nieoczekiwanych okolicznościach. Los sprawił, że przotyśmy przepiękną zycia.

Kocham cię, mówiła mi, kiedy w końcu się odważyłam. To było w tym momencie, kiedy w końcu się odważyłam. To było w tym momencie, kiedy w końcu się odważyłam. To było w tym momencie, kiedy w końcu się odważyłam.

To były zaręczyny!



Chciałem poprosić Darię o rękę w wyjątkowych okolicznościach. Nie przypuszczałem jednak, że będą one aż tak niezwykle!

str. 28

SPIS TREŚCI

Do czytania

- 4 Lekcja odpowiedzialności
 - 6 Lepiej, żeby był gruby
 - 8 Wygrałam czy przegrałam?
 - 12 Nigdy więcej szparagów!
 - 14 Ocalenie
 - 16 Co moje, to nie twoje
 - 26 Nim będzie za późno
 - 28 To były zaręczyny!
 - 32 To, co najważniejsze
 - 35 Kamera
 - 36 Spłacić dług...
 - 40 Nauczyciel miłości
- Rozkosze łamania głowy**
- 19-25 Krzyżówki
 - 42 Rozwiązania

Dobra to jest zupa z bobra

Niestety, w tym powiedzonku z dzieciństwa jest wiele prawdy. Niestety dla bobrów oczywiście, bo między innymi z powodu walorów smakowych ich mięsa przez setki lat były cenną zwierzyną łowną. Zresztą inny zwrot: „płakać jak bóbr” też ma etymologię łowiecką – w przekonaniu myśliwych bóbr zabijany lub ścigany płakał. Bobryna jest, podobno, krucha, bardzo soczysta i smaczna. Dawniej robiono z niej pieczone, potrawki z kiełbasy. Co ciekawe, staropolska kuchnia traktowała mięso bobra jak... rybę (też przecież żyje w wodzie!), stąd jego wielka popularność szczególnie w okresach postu. Przyrządzony ogon bobra, czyli tak zwany plusk, który w naturze pokryty jest łuską, podawano nawet wśród potraw wigilijnej. Jeszcze

wyżej od mięsa bobra ceniono jego futro, idealne na przedwiosenną sotę, a najwyżej – tzw. strój bobrowy, czyli wydzielinę dodatkowych gruczołów płciowych, półpłynną masę o ostrej woni, z której po



wysuszeniu uzyskiwano czerwonobrózowy proszek nazywany kastoreum – stosowany w przemyśle perfumeryjnym do wzmocnienia zapachu. Staropolska medycyna uważała go za lek na wszelkie dolegliwości, koszty

wał fortunę. Podobnie zresztą jak bobrowy tłuszcz, skrom, którym smarowano rany i bolące miejsca. Masowe polowania spowodowały, że te występujące w całej Europie gryzonie niemal wyginęły. W Anglii i Walii bobry zniknęły już w XIII wieku, na Półwyspie Iberyjskim i Francji – w wieku XVII. Do początku XX wieku bobrów nie było już m.in. w Austrii, Belgii, Rumunii, Szwecji, Szwajcarii, Finlandii i Jugosławii. W najbardziej kryzysowym okresie w Europie żyło jedynie około 1200 osobników. Od kilkudziesięciu lat udaje się przywrócić bobry do ekosystemu Starego Kontynentu. Dzięki zakazowi polowań i systematycznej introdukcji gryzoni, m.in. w parkach narodowych, ich populacja nie jest już zagrożona. Podobnie jest w Polsce, gdzie po latach zanikania tego gatunku, od 1945 roku bobrów jest coraz więcej.

ZDJĘCIA NA OKŁADCE: ADOBE STOCK; FOT.: ADOBE STOCK