

JOKES JOKES JOKES JOKES JOKES JOKES JOKES JOKES JOKES JOKES JOKES JOKES JOKES

Un cowboy isi petrecuse mult timp intr-un bar cand s-a hotarat ca e vremea sa se indrepte din nou inspre munti. A iesit pe usile batante si a observat numaidecat ca-i disparuse calul. A intrat din nou in bar si a spus:

- Bun, mai consum o bautura, si daca nu-mi va fi inapoiat calul pana atunci, se va intampla si aici acelasi lucru care s-a intamplat si in Kansas.

Auzind acestea, cativa cowboy au iesit in fuga din bar si s-au intors in pret de cateva minute sa-i spuna ca i-au gasit calul. Pe cand se pregatea sa plece, barmanul l-a oprit sa-l intrebe:

- Scuzati-ma domnule, dar ce s-a intamplat in Kansas?

- Pai a trebuit sa merg pe jos pana acasa!!!

O femeie intra in bucatarie, isi gaseste sotul la vanatoare de muste si il intreaba ce face. - Vanez muste, raspunde el.

-Ai ai omorat vreuna?

- Da, 3 masculi si 2 femele, spune el.

Intrigata, femeia il intreaba cum le deosebeste, la care el raspunde:

- Pai 3 dintre ele erau pe-o sticla de bere si 2 pe telefon.

Un chimist intra intr-o farmacie si intreaba farmacistul:

- Aveti acid acetilsalicilic?

- Vreti sa spuneti aspirina? intreaba farmacistul.

- Asta era, exact, nu pot sa retin niciodata denumirea asta.

Autobuzul pleaca din statie, dupa el alerga o doamna si striga: - Oameni buni, opriti va rog autobuzul! Intarziu la lucru! Pasagerii il roaga pe sofer sa opreasca. Doamna se urca si spune bucuroasa:

- UFFFFF Multumesc! Am reusit!... Biletele la control !!!

JOKES JOKES JOKES JOKES JOKES JOKES JOKES JOKES JOKES JOKES JOKES JOKES



“Salata de boeuf”

4-5 potatoes, 1 carrot, 1 parsley root, 1 parsnip (optional), 1 large celery root, a handful of green peas, 2

pickles, 1/2 lb/250 g poultry breast or beef sirloin, 300g mayo, 1 tablespoon mustard, salt.

You get the best beef salad by boiling the vegetables with the meat (soup). Cube the potatoes and all other vegetables. The same goes for the meat and pickles. Place all in a bowl, add the peas and salt. In a separate bowl, mix mayo and mustard. Add 3/4 of the mayo mixture to the meat and vegetables and mix well. Arrange on a serving platter.

Smooth with a knife and then cover with the rest of the mayo mixture. Garnish with a few olives, hard boiled egg white, or egg slices, pickled red peppers, parsley, etc. Try to shape flowers, other designs.

Romanian Walnut Panetone / Cozonaci cu nuca

Romanian Panetone dough: 2 lbs/1 kg flour, 10 oz/300 g sugar, 1 1/2 cups milk, 6 eggs, 2 oz/50 g yeast, 7 oz/200 g butter, 2 tablespoons oil, vanilla stick, salt, egg for washing the dough, grease for the pans.

Make a starter from yeast and a teaspoon of sugar. Mix until the consistency of sour cream, add 2-3 tablespoons tepid milk, a little flour and mix well; sprinkle some flour on top, cover and let sit in a warm place to rise. Boil the milk with the vanilla stick (cut in very small pieces) and leave it on the side of the range, covered, to keep warm.

Mix the yolks with the sugar and salt, then slowly pour the tepid milk, stirring continuously. Place the risen starter in a large bowl and pour, stirring continuously, the yolk-milk mixture and some flour, a little at a time. Then add 3 whipped egg whites. When you finish this step, start kneading. Knead, adding melted butter combined with oil, a little at a time, until the dough starts to easily come off your palms. Cover with a cloth and then something thicker (like a blanket). Leave in a warm place to triple in bulk. If during kneading the dough seems too hard, you may add a little milk. If, on the contrary, the dough seems too soft, you may add a little flour.

Filling: 10 oz/300 g ground walnuts, 1 cup milk, 3/4 cup sugar, 1/4 cup rum, vanilla

Melt the sugar in the warm milk with vanilla in a pot on the range. When the sugar is melted, add the walnuts and keep stirring. After a few minutes of boiling, and after the filling has thickened, remove from heat and add rum. When the filling is cold, roll a sheet of dough about one finger thick, uniformly spread the walnut filling on top and roll like a jelly roll.

Grease a bread pan, place the roll inside, let rise for a while. Wash with egg and bake at medium heat. Take out of the pan as soon as it is done, place on a cloth and let cool.



RADU BELIGAN

(continuare din pagina 1)

Cred ca sunt un om a carui viata a fost destinata sa aduca un zâmbet si putina caldura în rândul contemporanilor si sper c-am reusit. Dupa mine, secretul biblic al longevitatii este iubirea. Iubiti, ce vreti, dar iubiti!, a mai spus actorul. "Si pentru ca uneori facea pauze ceva mai lungi în lecturarea amintirilor sale, Beligan le-a spus spectatorilor: 'Am fost obosit astazi, de-aia ma poticnesc. De obicei ma descurc mai bine'. Aceasta marturisire a fost urmata de aplauzele si înțelegerea celor veniti sa descopere teatrul românesc prin amintirile marelui actor. La finalul spectacolului - confesiune, Radu Beligan le-a declarat iubirea sa spectatorilor, cei care, dupa cum a marturisit, l-au facut ceea ce este astazi. 'Am calatorit frumos împreuna. Daca viata e o calatorie, iar calatoria e scurta, sa încercam s-o facem la clasa I', a conchis Radu Beligan.

Dupa ce, timp de doua ore, i-a purtat pe spectatori în lumea amintirilor din ultima jumatate a istoriei teatrului românesc prin intermediul marturisirilor si imaginilor, marele actor al scenei românesti a avut parte de multe buchete de flori, dar si de traditionalul 'La multi ani'.

Confesiuni despre viata si arta' este un spectacol - discurs pe care Beligan l-a mai sustinut la Bucuresti si în luna noiembrie, în cadrul primei editii a Festivalului Artelor. Ulterior, maestrul scenei românesti si-a mai prezentat confesiunile si în alte orase ale tarii, în cadrul turneului de lansare a cartii autobiografice 'Confesiuni despre viata si arta'.

Radu Beligan s-a nascut pe 14 decembrie 1918, reusind sa-si contureze una dintre cele mai prolifere cariere, jucând în zeci de spectacole de teatru, productii cinematografice sau de televiziune. În stagiunea 2008 - 2009 a Teatrului National Bucuresti, marele actor al scenei românesti poate fi urmarit în spectacolele 'Take, lanke si Cadâr' si 'Egoistul'. (AGERPRES)

MITICA

de Ion Luca Caragiale (30 ian. 1852 - 1912)

-Mitică...si mai cum?

-E destul atîta: Mitică - de vreme ce si dumneata îl cunosti tot asa de bine ca si mine. Fireste că trebuie să-l cunoastem: îl întâlnim atît de des - în prăvălii, pe stradă, pe jos, în tramvai, în tramcar, pe bicicletă, în vagon, în restaurant, la Gambrinus - în fine pretutindeni. Mitică este bucuresteanul par excellence. Si fiindcă Bucurestii sunt un mic Paris, si Mitica, se-ntelege, este un mic parizian.

El nu este nici tinăr, nici bătrîn, nici frumos, nici urît, nici prea-prea, nici foarte-foarte; e un băiat potrivit în toate; dar ceea ce-l distinge, ceea ce-l face să aibă un caracter marcat este spiritul lui original si inventiv. Mitică este omul care pentru fiecare ocaziune a vietii găseste un cuvînt de spirit la moment, si pentru asta simpaticul parizian al Orientului este foarte căutat si plăcut în societate.

Mitică are o magazie, un arsenal, o comoară de vorbe, de întrebări, de răspunsuri, cari fac deliciile celor ce au fericirea să-l cunoască. Mai cu seama pe provinciali, micul nostru parizian îi epatează cu verva lui scînteietoare.

El, de exemplu, inventează pe negîndite vorbe ca: "Viata este un vis, moartea o desteptare!" ori: "Ei! Madam Popescu, nu există roză fără spinii!" Închipuiti-vă ce efect fac toate astea asupra spiritului doamnei Popescu!

Dar toate astea sunt vorbe sentimentale, lirice, melancolice, si desi si în genul acesta Mitica este destul de tare, e încă si mai tare în genul usor, picant si ironic. "În genul acesta, cel puțin, pot pentru ca să zic că n-am rival!" zice Mitică- si cu drept cuvînt.

Exemple...

Cînd n-are tutun îti cere "o țigară... suvenir". Cînd merge să se mprumute cu bani: -Unde ai plecat, Mitică?

-La vînătoare de lei!

Îi zici:

-Mitică, faci cinste?

-Nu pot, monser, ca ma stringe un ciorap.

Pînă în anul 1900, cînd mă-ntîlnea la Sf. Vasile, îmi zicea:

-De un an nu ne-am văzut! Dar în anul acela l-am găsit în seara de 31 decembre la Gambrinus, tot acolo l-am întîlnit a doua seară, la 1 ianuarie. L-am salutat; s-a facut că nu mă cunoaste. După multă stăruintă, si-a adus în fine aminte cine sunt:

-Scuză-mă, neică -a zis Mitică- te uitasem: e un secol de cînd nu ne-am văzut!

Ceri într-o băcănie:

-Băiete, o tuică!

-Nu-i da domnule, c-o bea! zice Mitică.

Intri la Gambrinus; te apropii de Mitică si-l saluti; el îti răspunde amabil:

-Adio!

Îl saluti la plecare; el îti răspunde:

-Să-mi scrii!

-Birjar! Slobod? Întrebă amicul nostru.

-Da, conasule!...

-Atunci, du-te-acasa.

Te plîngi lui Mitică de cine stie ce; el nu vrea să asculte, fiindcă "petitie fără timbru nu se primește".

La restaurant:

-laurt ai? Întrebă el.

-Este...

-Dă-mi vreo cîtiva centimetri.

Te doare mîseaua. Ce doctorie îti recomandă Mitică? Rădăcină de cleste.



SAINT NICHOLAS

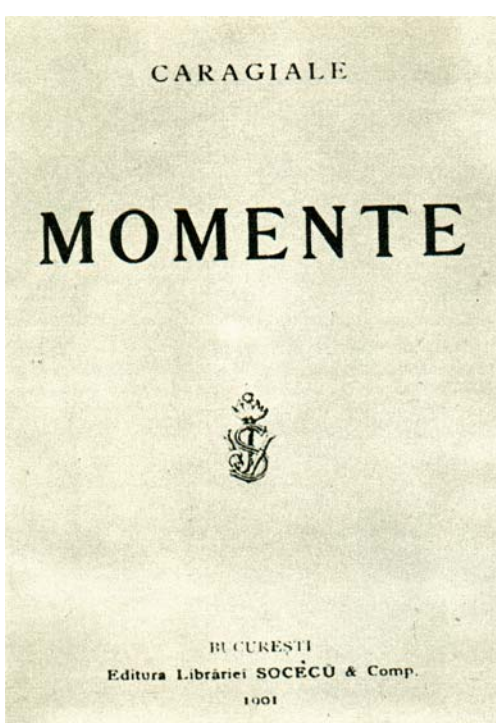
(continued from page 1)

In a colourful version of this legend, Nicholas saved the man on his voyage back from Alexandria to Myra and upon his arrival took the sailor to the church. At that time the previous bishop of the city had just died and the church fathers were instructed in a dream to choose for their next bishop a "man who conquers". While the saint was praying, the loose-lipped sailor went around telling how courageously he was saved by the man Nikei-Laos, upon which the church elders had no choice but to elect Nicholas as their new bishop.

Another legend tells how a terrible famine struck the island and a malicious butcher lured three little children into his house, where he slaughtered and butchered them, placing their remains in a barrel to cure, planning to sell them off as ham. Saint Nicholas, visiting the region to care for the hungry, not only saw through the butcher's horrific crime but also resurrected the three boys from the barrel by his prayers.

For his help to the poor, Nicholas is the patron saint of pawnbrokers; the three gold balls traditionally hung outside a pawnshop symbolize the three sacks of gold. People then began to suspect that he was behind a large number of other anonymous gifts to the poor, using the inheritance from his wealthy parents. After he died, people in the region continued to give to the poor anonymously, and such gifts were still often attributed to St. Nicholas.

Today, Saint Nicholas is still celebrated as a great gift-giver in several Western European countries. According to one source, medieval nuns used the night of December 6th to anonymously deposit baskets of food and clothes at the doorsteps of the needy.



Momente (1901) - coperta editiei originale

Ai cerut o bere si o lasi să-i treacă puțin spuma; Mitică zice:

-Bea-ti berea, că se răcește.

La Gambrinus:

Mitică, la plecare, către băiatul care a servit:

-Băiete, mi se pare că mi-a picat o băncuță; vezi, dacă o găsești, mi-o dai înapoi deseară; dacă nu, ia-o tu bacsis

Ai parole, Mitică?

-Nu umblu cu metal; mi-e frică de trăznet.

TOT MITICA

-De ce trag clopotele, Mitică?

-De frînghie, monser.

Pe stradă. E îmulzeală. Mitică cu un prieten face drumuri de la Bulevard la Teatru. Din

greseală prietenul îl calcă pe Mitică pe gheată:

-Pardon! Se grăbeste a zice Mitică. Te-am călcat sub talpă.

La Palatul Justitiei. Mitică umblă de acolo pînă acolo prin sala pasilor pierduti.

-Pe cine cauti, Mitică?

-Caut un avocat, monser, să mă apere...

-Ce ai tu proces?

-Nu, monser, să mă apere...de muste.

În trenul de plăcere. Vagonul este plin de lume. O doamnă, intrînd:

-Nu mai e nici un loc liber pentru mine...

-Ba da, doamnă, mai este unul, cel mai comod...

-Unde?...

-În inima mea...

La restaurant.

Chelnerul Costică...se prezintă.

Costică: Ce-a comandat don' Mitică?

Mitica: Dragă Costită, să-mi pui la grătar o costică de purcel.

La birt.

-Băiete, un pahar de protoxid de hidrogen.

-...?!

-Atunci dă-mi unul de H2O.

-...?!

-Cum? Nici macar apă n-aveti? zbiară Mitică.

Mitică sovinit:

-Si cînd voi fi mort, monser, nu doresc pentru ca să mi se cînte altceva decît: Desteaptă-te române!

Mitică, în compania unei amice, asteaptă să treacă tramvaiul, si tramvaiul nu mai trece.

-Ah! domnisoară, toate trec în lumea aceasta, numai tramvaiul nu trece.

Mitică are jargonul lui particular de a se exprima. El nu comandă niciodată: "Să vie două tuici", ci:

-Băiete, dă-ne cîte-o idee!

În loc de mititei, Mitică zice:

-Băiete, pune patru indivizi la grătar si adu-ne un proces-verbal cu doi martori la fata locului, adică o jumătate de vin si două pahare.