

ČTENÁŘI – SOBĚ!

turnovsky@denik.cz

Čtenáři sobě! Napište nám do Deníku svůj názor na aktuální dění v Pojizeří nebo pošlete veselou momentku ze svého okolí, kterou jste náhodně nebo cíleně zachytili. Přijímáme také vaše náměty na reportáže. Každý zveřejněný příspěvek většího objemu v novinách honorujeme. Za otištěný text vyplatíme jeho autorovi padesát korun a fotografii odměníme sto korunami. Staňte se reportéry Turnovského a semilského deníku. Tato strana vychází každý den.

Témata

Pošlete nám **SMS, MMS, dopis, e-mail nebo fotografii** na následující témata:

Téma 01: Odpadky v ulicích a nepořádek
Povalují se ve vašem okolí odpadky?

Téma 02: Můj mazlíček
Kočka, pes, morče, ale taky sklípkan, leguán, nosál nebo škorpión. S čím se mazlíte vy?

Téma 03: Staré časy
Máte ve vašem rodinném albu zajímavou momentku z dob dávno minulých?

Téma 04: Moje fotokuriozita
Podařil se vám neobvyklý záběr?

Téma 05: Můj tajný recept
Máte tajný recept po babičce?

Téma 06: Vtip
Máte oblíbený vtip?

**& SMS
& MMS**

Posílejte přáníčka

Má někdo z vašich blízkých svátek, narozeniny, slaví životní jubileum nebo se mu narodil vytoužený potomek? Popřejte mu! Posílejte svá přání pomocí sms, webu nebo na e-mail:

turnovsky@denik.cz

TAKÉ CHODÍTE OKOLO?



Sokolovna ve Skálově ulici v Turnově. Je jistě mnoho z nás, kteří chodíme kolem míst, o nichž nevíme skoro nic. Přitom se často stačí podívat nahoru. Foto: Josef Zikán



PIŠTE NÁM SVÉ ZKUŠENOSTI A NÁZORY NA DĚNÍ V POJIZEŘÍ

Upozorněte na zajímavosti. Zúčastněte se tvorby této stránky jako čtenáři reportéři. Těšíme se na vaše příspěvky, rádi je zveřejníme!

VÍTR ODNESL CELÉ OKNO



Tak i tohle provizorní zasklení je následkem Emmy. Pracovníci závodu měli velké štěstí, že se to nestalo v pracovní době. Vítr totiž sebral celé okno i s rámem právě v místnosti kam i císař pán chodí pěšky! Foto: Ladislav Gombár



Pravidla

Všechny zajímavé příspěvky zveřejníme na našich internetových stránkách:

<http://turnovsky.denik.cz>

Honorovány budou pouze ty, které vybereme k otištění v našem Deníku.

Podmínkou vyplacení honoráře je vyzvednutí peněz v sekretariátu naší redakce do tří pracovních dnů po zveřejnění textu nebo fotografie.

K vyplacení je třeba přiložit občanský průkaz

Redakce si vyhrazuje právo krátit dodané texty.

Vydělejte si

100 za fotografii
50 za článek
PADEŠÁT

Kontakty

Turnovský a semilský deník
ul. Sobotecká 455
511 01 Turnov

web
<http://turnovsky.denik.cz>
<http://semilsky.denik.cz>

e-mail
turnovsky@denik.cz
semilsky@denik.cz

SMS
736 30 40 30
Struktura SMS
REP 0514 XX text zprávy

MMS
605 44 77 44
Struktura MMS
Do předmětu zprávy doplňte REP 0514 XX

XX – je číslo tématu nebo kategorie, podle které je nutné SMS řadit.

Cena SMS/MMS je běžná do sítě T-Mobile dle vašeho tarifu.

POZOR!
Pokud vaše SMS bude mít více než 160 znaků (standardní zpráva), musíte další část zprávy napsat jako novou SMS.

Zprávy pište bez diakritiky. Děkujeme.

(u)směj se

Dáma v kožešnictví říká prodavači: „Promiňte, že ty bankovky jsou tak mokré - manžel hrozně plakal, když mi je dával!“

Povídá žena manželovi: „Já si skočím na pět minut k sousedce a ty mezitím nezapomeň každou půlhodinu zamíchat kaši...“

Kaje se zlodějíček: „Trestného činu krádeže, při kterém jsem byl přistižen, upřímně lituji a slibuji, že příště si dám větší pozor!“

„Zuzko, co je tvůj manžel?“ „Asi nějaký kouzelník.“ „Vydělává pět tisíc, propije jich šest a ze zbytku živí rodinu!“
Jiří Mařan

recept

Dietní sekaná

Ingredience: 500 g vepřové kýty, 500 g klišky, trocha kuskusu (syrový asi hrst), 3 vejce, 1 dl mléka, 1 česnek (celý), 2 cibule, 1 lžíce oleje, 1 lžička mletého kmínu, 2 lžice hořčice, hrst majoránky, sůl.

Postup přípravy: Maso 1x pomeleme, přidáme cca 1 dl mléka a rukou s roztaženými prsty mícháme, dokud mléko nezmizí a maso se nerozdělí z nudlíček. Dáme odpočinout do lednice na 1 hodinu. Na oleji usmažíme nadrobno nakrájenou cibuli a dáme vychladit. Smícháme maso, cibuli, lisovaný česnek, vejce, mletý kmín, namnutou majoránku, hořčici a sůl a důkladně promícháme. Přidáme hrst kuskusu a opět promícháme. Necháme v lednici odpočinout. Vytvarujeme šišky a pečeme na pečícím papíře nejprve 1 a 1/2 hodiny přikryté a poté 1/2 hodiny odkryté. **V. Kostasová**