

ROLNIK

Bezpłatny dodatek

do „Drwęcę”.



Rok IX.

Nowemiasto, dnia 5 grudnia 1935.

Nr. 46

Prace podwórzowe i polowe w zimie.

Skończyły się prace pilne w polu, temperatura nie zawsze pozwala tam wyjść i wyjechać, wskutek tego w myśl przykazania Bożego „módl się i pracuj” cały wolny czas po rannej modlitwie należy zużyć na prace podwórzowe, których nigdy nie braknie i nigdy one nie są zbędne. A więc najpierw, o ile spadnie śnieg, powinien być usunięty, aby w razie odwilży nie było na obojętności błota. W pierwszym rzędzie śnieg odrzuca się na czysto od ścian budynków, by nie przesączały się do dołu wilgocią, która powoduje odpadanie tynku, kruszenie cegły, zawilgocą piwnice i ściany mieszkań. Wilgoć w domu mieszkalnym to jedno ze źródeł chorób, szczególnie dżiatwy.

Następną pracą to jest przygotowanie drzewa na opał na całą zimę, a nawet na lato. Przy tej sposobności nie należy zapominać o kupnie materiału kołodziejskiego na niektóre części składowe narzędzi, maszyn, wozów, które można samemu wykonać, czem się zaoszczędza w wydatkach. Drabiny do woza, kłonicę, dyszel, rozworę itp. w wolnych chwilach każdy gospodarz potrafi sam uzupełnić kosztem najwyższej ćwierci tego, co musiałby zapłacić kołodziejowi.

Drzewo, porżnięte na opał, powinno być jak najdrobniej połupane, gdyż takie najszybciej wysycha, dając przy niewielkiej ilości największe ilości ciepła czyli że przez drobno porąbanie oszczędność na opale może wynosić 30—50 proc. i więcej. Przy drobnym drzewie ogień się nie dusi, ale pali żywo i im więcej się pali, tem więcej ciepła wydziela. Ze tak jest, przekonywa nas np. opał węglem i koksem, z tegoż węgla wyrobionym (węgiel jest zbity, koks porowaty).

Gdy po mrozie i śniegu nastanie odwilż, możliwe jest na oziminach w miejscach niższych utworzenie się jezior. W takim wypadku trzeba natychmiast odwalić śnieg i wodę odprowadzić.

Jeśli w oborze niema odpowiedniego zagłębienia i zmuszeni jesteśmy usuwać z niej często nawóz, wywozimy go w pole, postępując w następujący sposób: 1) w razie mrozu i śniegu na polach układamy stosy z nawozu, mocno go ubijając

i przykrywając torfem lub ziemią, aby ograniczyć dostęp powietrza; 2. w razie łagodnej i bezśnieżnej zimy należy rozrzucić i roztrzaskać nawóz po polu, w żadnym zaś wypadku nie pozostawiać w małych kupkach.

Wywozić kompost, szlam, glinę na grunty piaszczyste, dopóki silniejsze mrozy nie przyjdą. Z nawozów pomocniczych można stosować kainit.

Narzędzia gospodarskie, po dokładnem oczyszczeniu z ziemi i nasmarowaniu tłuszczem, schować pod szopę.

Dopóki śniegów niema, ciąć wierzbę koszykarską i faszynową, zbierać trzcinę na zmarzłych stawach.

W zimie jest więcej czasu na zebrania w kółkach rolniczych, na których przez wzajemną wymianę myśli przy gawędzie gospodarz może powziąć szereg wniosków na przyszłość, dotyczących prowadzenia gospodarstwa. Jest również stosowny czas do zajęcia się czytaniem dobrych pism, omawiających sprawy wsi, a także książek rolniczych.

Bydło karmi się w oborze. Zacząć skarmianie kiszonki. Krowy starannie pielęgnować, wypędzać codziennie na dwór, czyścić szcztoką.

Obora powinna być dobrze, czysto utrzymana, często przewietrzana.

Cielęta z wczesnego zimowego lęgu starannie pielęgnować, pamiętając o ich matkach, aby były dobrze żywione.

Swinie powinny mieć czyste i suche pomieszczenia. Koryta należy wyparzać wrzątkiem, a od czasu do czasu wodą wapienną.

Dróh dobrze żywić, kury stare i złe lepiej sprzedać, byżziarna nie marnowały.

W sadzie.

Miesiąc grudzień — to najlepszy czas dla wykonania zabiegów przy oczyszczaniu drzew owocowych. Roboty w polu zakończone pozwalają gospodarzowi poświęcić więcej uwagi na stan drzew owocowych. Młode drzewka, posadzone przed rokiem lub dwoma, dobrze jest okrzęcić słomą, a jeszcze lepiej jałowcem, by zabezpieczyć je od zajęcy, które w zimie lubią ogryzać korę młodych drzewek, a także od mrozu. Młodym drzewkom bardzo szkodzi nagła zmiana powietrza, ostre, a niekiedy i ciepłe promienie słońca, a po-

tem, po zachodzie słońca, nagłe oziębienie drzewek owocowych.

Stare drzewka chronimy przed temi skutkami w ten sposób, że zaraz po dokładnem ich oczyszczeniu z mechów i po zeszkobaniu korki drzewnej trójkątną skrobaczką z pnia głównego i bocznych gałęzi — bielimy dokładnie od samej ziemi aż do najwyższego rozgałęzienia drzewa. Prace te dobrze wykonuje się pendzlem, używanym do bielienia izb, który obsadza się na odpowiedniej do wysokości drzew tyczce.

Wszelkie skrobanki, mech, a nawet liście, opadłe z drzew owocowych, należy bezwzględnie zgrabić i spalić, a będzie to duże ułatwienie w walce ze szkodnikami.

Zakładać na trzy czwarte pnia do korony pasy (warkocze), najlepiej z siana względnie ze słomy owsianej, wiążąc u góry silnie, u dołu lekko. Chodzi o to, że różne szkodliwe owady zbierają się na zimową śpiączkę, chroniąc się przed mrozem w spękaniach kory. Przy założeniu takich pasów owady chronią się do nich, a na wiosnę zdejmują się je i pali.

Opryskiwać drzewka rozpylaczem: a) przeciwko owadom takim, jak mszyce, tarczycy, wszy, pluskwy — karbolineum sadowniczym (do nabycia we wszystkich składach ogrodniczych), które stosujemy w roztworze 5—10 procentowym, zależnie od gatunku; b) przeciwko grzybkom (plamiącym liście i owoce) — 2 proc. cieczą bordowską.

Plewy na paszę.

Plewy, o ile są dobrze oczyszczone z piasku, kurzu, zielska, grzybków szkodliwych, mogących wywołać zaburzenia żołądkowe, stanowią zawsze niezłą paszę.

Wartość odżywcza plew nie jest wcale mniejsza od wartości słomy, a nawet jest wyższa. Według Kellnera stosunek plew do słomy żytniej przedstawia się jak następuje:

W 100 częściach paszy znajduje się: w plewach żytnich 85.7 suchej masy, 17.0 mączki, 0.9 białka, 0.4 tłuszczu. W plewach pszennych 85.7 suchej masy, 15.6 mączki, 1.0 białka, 0.7 tłuszczu. W słomie żytniej 85.7 suchej masy, 13.2 mączki, 0.8 białka, 0.4 tłuszczu.

Z powyższego widać, że największą wartość odżywczą mają plewy pszenne, następnie żytnie, a na końcu dopiero słoma żytnia. Plewy pszenne należy skarmiać końmi, żytnie zaś i owsiane bydłem. Jęczmień skarmiać świniami, mieszając je z parowanymi ziemniakami.

Kiedy podczas zimy skarmia się krowami buraki, to pokrajane ich płatki dobrze jest mieszać z plewami, uszczuplając w ten sposób dawki paszy suchej. Jeżeli plew mamy nadmiar, to lepiej je sprzedać po cenie nie niższej niż za słomę, a nie przeznaczать na kompost, bo do tego celu można użyć rzeczy mniej wartościowych. Podczas młócenia zbóż, na początku zimy, kiedy pasz różnych jest poddostatkiem, nie zwraca gospodarz większej uwagi na plewy, a używa je na kompost, prosto z braku miejsca do przechowania. Tymczasem miejsce na to musi być raz na zawsze przeznaczone — suche, na drewnianej podłodze, aby wilgoć, a z nią pleśń do plew się nie wkradła.

Nie marnujcie kurzego nawozu!

Nawóz kurzy i gołębi jest bardzo cennym nawozem, gdyż jest bardzo bogaty w azot. Kury, zwłaszcza zimą, przeszło pół doby przesiadują w kurnikach. Co się więc dzieje z nawozem? Zmiata się go i wyrzuca w wielu gospodarstwach na śmietnik lub poprostu na podwórko, co jest wielkim marnotrawstwem. Jeżeli nawóz ten zostawia się na powietrzu, chociażby nawet złożony w jedno miejsce, traci dużo azotu. By oszczędzić go jak najwięcej, trzeba sypać pod grzędy piasek, torf lub sieczkę, gdyż wtedy łatwiej się kurnik zmiecie. Te zmiotki z kurnika mieszać jeszcze z ziemią i składać gdzieś pod dachem wozowni, szopy, gromadzić w skrzyniach czy beczkach, a na wiosnę użyć do nawożenia kwiatów i warzyw. Nawóz kurzy należy mieszać z solą potasową i z nawozem fosforowym. Jedna kura zostawia w kurniku około 10 kg. nawozu rocznie. Bardzo praktycznym okazało się do zbierania kurzego nawozu urządzenie w kurniku. Mianowicie pod grzędą, na której siadają na noc kury, ułożyć na odpowiednio przymocowanym rusztowaniu szeroką deskę tak, aby odchody spadały, na nią, a nie na podłogę. Deski nie przybijać. W miarę potrzeby można ją zdejmować i oczyszczać. Zamiast jednej szerokiej deski może być kilka wąskich, razem złączonych.

Jak sobie poradzić przy zółzach?

Jeżeli zauważymy, że konie bardzo kaszlą i przytem z nozdrzy wypływa ciecz, nigdy nie należy sobie tego lekceważyć i czekać bezczynnie, „aż samo przejdzie” — lecz trzeba natychmiast zastosować środki lecznicze i zapobiegawcze.

Przedewszystkiem koń, mocno kaszlący czy i zółzujący, nie powinien być używany do pracy i do jazdy, lecz musi pozostawać w ciepłej, nieduszonej stajni, bez przeciągów; nie należy go poić zbyt zimną wodą prosto ze studni, a tylko wystłą, ogrzaną, lecz niezbyt ciepłą, jak to niektórzy czynią, ponieważ przez pojenie wodą ciepłą niepotrzebnie konia wydelikatniamy i czynimy go skłonny do przeziębienia i do zółzów.

Najlepiej ustawić w rogu stajni, na grubej warstwie słomy, dużą czystą beczkę i nalewać do niej wodę na 10—12 godzin przed pojeniem, ażeby się ogrzała, woda taka będzie najodpowiedniejszą do pojenia. Beczkę należy co kilka dni dobrze wypłókać.

Następnie trzeba zwrócić uwagę na pokarm, w tym celu zbadać zadawany koniom obrok i siano czy nie są przytęchłe, zaśmiecone, zapleśniałe lub zakurzone; gdyby się to okazało, wtedy należy zaprzestać zadawania takiego pokarmu i natychmiast zastąpić go innym, bezwzględnie dobrym.

Jeżeli niektóre z koni są ciężiej chore, mocno kaszlą, gorączkują, robią bokami i nie mają chęci do jedzenia, należy im w ciągu 10 minut rozetrzeć ze stron obydwóch klatkę piersiową, gdzie są żebra, spirytusem kamforowym zapomocą suchych wiechci ze słomy, poczem okryć suchą, ciepłą derką sukieną i owiązać.

Do wewnątrz należą też dawki lekarstwa, które nabyć można w aptece i które na żądanie czytelników mogą być każdemu wysłane pocztą: zamawiać można u mnie. Z. Olszański—Krośnice. Krople te są niedrogie i rzeczywiście bar-



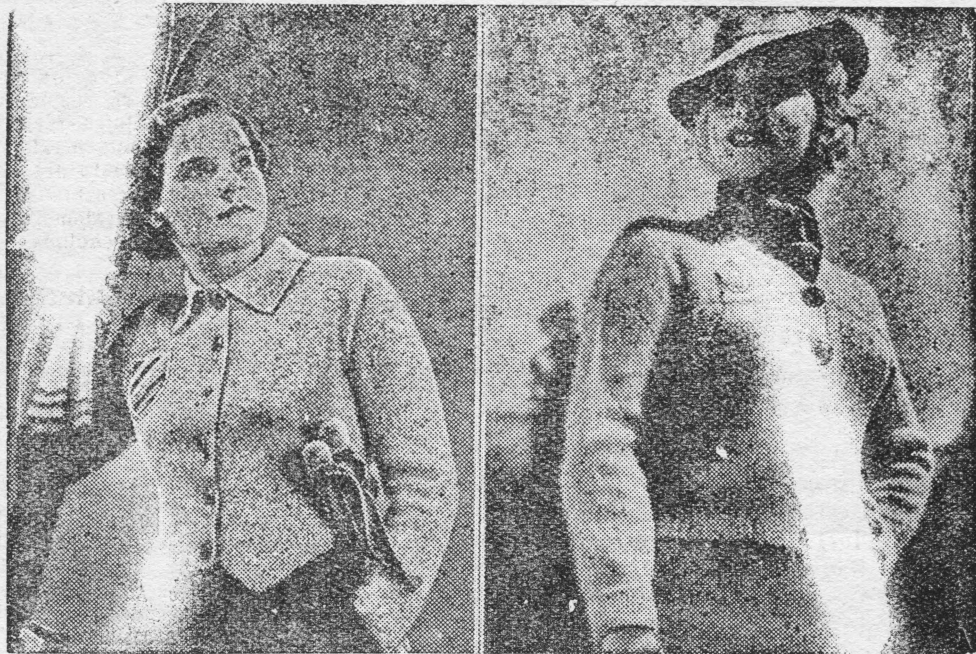
DZIAŁ KOBIECY

Wetna triumfuje.

I w tym roku wełna panuje wszechwładnie. Mamy całe mnóstwo odmian wełen do wyboru.

Do rzeczy wiecznie praktycznych należą dzempri i swetry. Moda rozciąga przed nami całe gamy cieniowanych barw w najróżniejsze wzory i desenie. Są wkładane przez głowę, są zaciągane systemem eclair, zapinane na guziki, jak kto woli.

Czas więc najwyższej pomysłu — wobec zbliżającej się Gwiazdki — o zrobieniu własnoręcznie w podarku osobom drogim pięknych rzeczy z wełny, które będą mile widziane i to: ciepłe dzempri, swetry, czapeczki, szale i chustki, grube rękawice, skarpetki itd. Wszystkie te piękne rzeczy przydadzą się do uprawiania sportów zimowych.



Wełny o mieszanych pogodnych kolorach są na sezon 1935/6 r. ostatnim krzykiem mody. Roboty z wełny wykonywane są grubymi drutami a guziki mają nie tylko znaczenie praktyczne, lecz kolorem i kształtem dopełniają całości. Nasz model z lewej strony, jest to śliczna kamizelka w skromnym stylu, zapięta aż po szyję a przód ma ukośny. Model z prawej strony wykonany jest z wełny włochatej, która jest jednym z głównych modnych materiałów do robótek na drutach. Zakieciak ten zapina się na bardzo dekoratywne guziki skórzane i na piersiach ma oryginalne przybranie.

dzo skuteczne; butelka do wyleczenia 5-6 koni, kosztuje sześć złotych. Po kilku dniach stosowania konie powracają do zdrowia. Zadaje się każdemu koniowi czy źrebakowi 1—2 razy dziennie po pół łyżeczki od herbaty, z wodą do obroku; przepis użycia jest podany na każdej flasce.

Szkodniki pomiędzy zwierzętami domowymi.

Nie każdy może zdaje sobie sprawę z tego, jak bardzo ujemnie wpływa na zdrowie naszych zwierząt obecność różnych szkodników (szczury, myszy itp.) w zajmowanych przez nich budynkach.

Zależnie od ilości tych szkodliwych stworzeń wyrządzają one szkody większe lub mniejsze. Największą plagą są szczury i myszy. Szczury przezważnie przebywają w chlewach, gdzie zarażają trzodę trychinami i zagryzają prosięta, znajdują się też one w stajniach i oborach, gryzą i niepokoją zwierzęta, co wpływa bardzo ujemnie na ich odkarmianie. Konie niechętnie jedzą paszę, zanieczyszczoną przez odchody tych wstrętnych stworzeń.

Należy więc prowadzić zaciętą walkę z myszami i szczurami, nie lekceważyć sobie, gdy zjawiają się one w budynkach, niszczyć ich kryjówki i nory, nie nakrywać ścieków deskami, pod którymi często znajdują schronienie i stosować wszelkie możliwe najskuteczniejsze środki i sposoby do ich wytypienia. Bardzo niewłaściwym i nie-

higienicznym jest utrzymanie w stajniach czy oborach wszelkiego ptactwa, jak kur, indyków lub gołębi, ponieważ często się zdarza, że na konie przechodzą różne pasorzyty skórne od ptactwa, to jest tak zwane kleszcze; najczęściej bywa to wtedy, gdy grzędy są urządzone nad zwierzętami.

W takich wypadkach na szyi i grzbiecie koni zjawiają się guziczki, pokryte się strupkami, które wywołują silne swędzenie.

Wywóz trzody chlewnej.

Warszawa. Miesięczne kontynenty skupu trzody chlewnej, przeznaczonej na wywóz z Polski w ramach zawartego z Niemcami układu, są już ustalone. Przy opracowywaniu wywozu kierowano się przede wszystkim dążeniem do podniesienia rentowności warsztatów rolnych w kraju.

Ustalono w tej sprawie warunki, a od ścisłego ich przestrzegania będzie zależało na przyszłość przyznawanie kontyngentów eksporterom. Akcja wywozowa ma się odbywać głównie z terenu województw wschodnich, które ze względu na specjalny typ hodowlany trzody nie mogły dotąd w dostatecznym stopniu uczestniczyć w wywozie.

Zakupywanie ma być dokonywane wprost od rolnika, bez pośrednictwa, po cenach, ustalonych przez poszczególne izby rolnicze. Ceny, płacone rolnikowi na miejscu, będą ustalone zależnie od miejscowości, w wysokości 70—80 proc. za kg żywca o wadze od 100—130 kilo oraz 80—90 proc. za kilogram żywca przy wadze 130—165 kg.

Skutki brudu i wilgoci w kurniku.

W kurniku brudnym, wilgotnym, o braku powietrza i słońca kury nieraz nogi mają pokryte jakby łuską wapienną, która powoduje nadmierne grubienie nóg. Choroeba ta wywołuje osłabienie kur, gorszą nieśność, złe wysiadywanie itd. — W bardzo źle ustawionych kurnikach już roczne kury posiadają wapińki. By zapobiec powstaniu wapińki należy przedewszystkiem utrzymywać w czystości kurnik i grzędę, a potem stopy i nogi wycierać kurom aż do kolan mieszaniną pół na pół tłuszczu jakiegokolwiek bądź z naftą lub kreolną. U kur z zastarzałym wapińkiem trzeba wpięrc chore nogi dobrze zesmarować szarem mydłem, następnego dnia szczotką i letnią wodą zczyścić dolne wapienne łuski, by całkowicie odpadły, a potem wygoić chorą nogę, smarując ją powyższą mieszaniną.

KĄCIK MODY.

Co modne...

- ...Kostjumy zimowe z materiałów gładkich lub kraciastych, o żakietach $\frac{3}{4}$ długości (czasem z pelerynką), obszyte futrem płaskim, często ozdobione szamerunkami.
- ...Suknie przybrane futrem.
- ...Spódniczki plisowane lub wąsko krajane, które wyłącznie wtyłe są kloszowe.
- ...Szaliki z aksamitu do płaszczy lub futer.
- ...Kwiaty do płaszczy i futer ze skóry, sukna, aksamitu.
- ...Rękawiczki z materiału.
- ...Taśmy, chwasty, frendzle, szamerowanie i bogaty haft sutaszowy na sukniach przed i popołudniowych, wieczorowych, żakietach i płaszczach.
- ...Do sukien popołudn. torebki czarne ze skóry, jedwabiu, aksamitu, oprawione w metal, wykładane masą perłową, strassami lub imitacją szyldkretu.
- ...Zakładeczki, hafciki, zaszewki, marszczenia.

Słodyczne gwiazdkowe.

Już z okresem adwentowym myśl pani domu zaprzęgnięta jest słodyczami gwiazdkowymi. Podajemy kilka przepisów wypróbowanych.

Piernik, pierniki, orzeszki.

1 i pół ft. syropu lub 1 ft. szt. miodu z pół ft. cukru przegotować i gorącym zalać 2 ft. mąki pszennej. Do wymieszanego jeszcze ciepłego ciasta dodać $\frac{1}{4}$ ft. masła, 2 jaja, 125 g. tartych migdałów, 30 g. pokraj. drobno skórki pomarańczowej i skórkę 1 cytryny, 5 g. goździków, 10 g. cynamonu (lub 1 paczkę gotowych korzeni), 15 g. oczyszcz. potażu, najlepiej rozpuścić w trochę rumu i dobrze ciasto wyrobić. Miednicę z ciastem postawić w ciepłym miejscu. Po kilku czy kilkunastu dniach wyrobione ciasto kłaść na blachę wysmarowaną lub wyrzynać formkami pierniki lub formować można kulki wielkości orzecha i odpiekać.

Lukier na pierniki i orzeszki.

200 g. cukru zalać wodą tyle, ile cukier wchłonie. Smażyć na gęsty syrop. Ubić z 5 białek sztywną

pianę i wylać na nią powoli wrzący syrop, mieszając aż do wystudzenia. Chcąc lukier barwić, trzeba go podzielić na części i dodać: do białego kilka kropli olejku miętowego, do żółtego — cytrynowego lub pomarańczowego, do różowego — kilka kropli karminu, do czekoladowego trochę kakao w proszku.

Pierniki pendzlować lukrem, a orzeszki maczać. Za gęsty lukier rozprowadzić trochę białka. Po ulukrowaniu suszyć w piecu.

Obwarzanki na choinkę.

100 g. masła utrzeć na pianę, dodać 200 g. cukru, 2 jaja, 2—4 łyżki stołowe mleka i 1 ft. mąki, wymieszanej z 1 paczką proszku do pieczenia. Wyrobić gładkie ciasto. Formować obwarzanki, smarować rozbitym jajkiem i piec na złoty kolor.

Pierniki na choinkę bez miodu.

Garść cukru dać do rondelka, zalać wodą tyle, ile cukier wchłonie, smażyć na rumiany gęsty syrop. Zalać potem szklanką mleka, rozbić dobrze i użyć zamiast miodu. Ciasto zrobić z 4 jaj, 1 ft. cukru i łyżki czubatej masła, łyżeczkę tłuszcz. korzeni, mąki, zmieszanej z 1 p. proszku do piecz. tyle, żeby ciasto dało się zagnieść i rozwałkować. W krążkach robionych szklanką lub blaszanymi foremkami wyrzynać środki kieliszkiem, napastrkiem lub t. p., można je łatwo wieszać na choince.

Cukierki malinowe.

Pół ft. cukru połać skąpo sokiem malinowym i gotować na gęsty syrop, który, wylany na talerz, uciera się drewnianą łopatką aż zupełnie zgęstnieje. Następnie masę dać na posypaną cukrem czystą deskę, rozwałkować na grubość palca i krajać w kostkę. Cukierki ułożone na białym papierze suszyć.

Cukierki kawowe.

4 łyżki mielonej kawy sparzyć kwaterką wody, gdy dobrze naciągnie przecedzić do pół kwatereki śmietany, dodać $\frac{3}{4}$ ft. cukru i 20 g. masła, gotować. Gdy zacznie bulgotać włożyć do masy patyczek, umaczany poprzednio w zimnej wodzie. Jeśli masa stężeje na patyczku, wylać ją na blat marmurowy wysmarowany oliwą i krajać dowolnie i owijać w staniol.

Likier miętowy.

300 g. cukru gotuje się przez 5—8 minut z pół litrem wody, zbierając piany i nieczystości, następnie ostudza i dolewa pół litra spirytusu i esencję miętową, która się kupuje w drogerji, wkońcu filtruje się likier przez bibułkę.

„Elicognac”

10 żółtek, 1 i pół szklanki cukru, 1 litr mleka, pół litra spirytusu, 2 l. wanilji. Mleko przegotować z wanilią na wolnym ogniu, pod przykryciem, potem zupełnie wychłodzić, przecedzić przez lnianą szmatkę. Żółtka utrzeć z cukrem dobrze, rozmieszać z mlekiem, dodać na ostatku spirytus, wymieszać i zlać do butelek. Trzymać w chłodnym miejscu.

Koniak żółtkowy może stać czas dłuższy bez szkody. Przed użyciem należy zawsze potrząsnąć fiaską, aby płyn był jednolity.

Potrąwka z faszzerowanej kury

Młoda, tłusta, mięsista, kurę powiesić z wnętrznościami, aby skruszała. Trzymać tak w chłodzie 24 godziny, potem oskuhać (nie parząc), nie zadzieraj skóry. Opaść nad płomieniem spirytusowym albo gazowym, wyjąć wnętrzności, wymyć doskonale w kilku wodach. Osączoną z wody kurę położyć na desce, przeciąć skórę wzdłuż na grzbiecie i odjąć od niej delikatnie wszystko mięso wraz z kostkami, uważając ciągle, aby skóry nie uszkodzić. Mięso zdjąć z kości, wyżyłować, przepuścić dwukrotnie przez maszynkę od mięsa.

Namoczyć jedną bulkę otartą ze skórki w mleku, doskonale odcisnąć. Rozetrzeć na misce 2 łyżki masła z jednym całem jajem i jednym żółtkiem. Dodawać stopniowo odcisniętą bulkę i ucierać wałkiem, dopóki nie wytworzy się gładka, pulchna

masa. Do tej masy dodać mielone mięso soli do smaku, trochę duszonych w maśle drobno szatkowanych pieczarek, szczypt białego pieprzu i siekanej zieleninki. Napełnić tym farszem skórę od kury, zaszy drobno miękką białą bawełną.

Zawczasu ugotow. smak na włoszczyźni i cebuli, dodając trochę buljonu i kostk wyjęte z kury. Włożyć faszzerowaną kurę do rondla, zalać wystudzonym smakiem gotować na wolnym ogniu półtorej godziny. Gdy kura już gotowa, przyrządzić biały sos na smaku, w którym się gotowała, do dając do niego garść dojrzałych jagód wi nogronowych. Sos doprawić do smaku sekiem cytrynowym, a na wydaniu włożyć łyżkę surowego masła deserowego. Pokrajać zrecznie kurę faszzerowaną, zalać białym gorącym sosem. Oddzielnie dać ryż gotowany na sypko.