

PODLISTY

ČTĚTE, NEŽ TO SMAŽOU!



Poslední lokace baru Na Měsíci

Věčný bar končí

8. 10. 2020 VERU

Jedna z atrakcí, kterou jsme si v Praze mnozí stihli oblíbit, je putující bar Na Měsíci. Bohužel vzhledem k aktuální pandemické situaci přerušil svůj provoz na dobu neurčitou.

Nicméně snad nemusíme propadat zoufalství. Provozovatel se zapřísáhl, že se v Praze opět objeví, až bude situace příznivější.

Na dotaz naší redakce, zda hrozí nebezpečí, že by již znovu neotevřel, prohlásil s úsměvem: „To rozhodně nehrozí. Nemohu přece své štamgasty nechat na holičkách.“

A tak doufáme v jeho brzký návrat. Bylo nám slíbeno, že jeho nová lokace nám bude sdělena, abychom mohli naše čtenáře zavčas informovat.



Ilustrační foto nákladu při běžném provozu

Proklatě nejedlé kuře

7. 10. 2020 PEMA

Od důvěryhodného zdroje se nám podařilo zjistit, že podivnosti se nevyhýbají ani velkým společnostem.

Minulý týden zažili zaměstnanci jedné nejmenované pobočky KFC v Praze obrovský šok, když měli vyložit rutinní závoz z nákladního auta. Při otevření dveří pro vyložení nákladu řidič a personál restaurace zjistili, že místo mraženého kuřecího masa, na které restaurace čekala, je nákladový prostor plný poutačů na populární seriál Ohnivé kuře!

Jistě si dovedete představit, jaké překvapení to pro všechny zúčastněné bylo.

Vedení KFC ani dodavatel se k tomuto incidentu nevyjádřil. Můžeme tedy jen spekulovat, co za tím stojí; zda-li je to něčí hloupý žertík, zvláštní úmysl... nebo snad nákladní vůz zasáhlo reziduum něčeho nadpřirozeného?



Nejlepší pizza v la Praga!

V TOMTO VYDÁNÍ

OKULTNÍ HOREČKA

KARCINOGENNÍ CHARITÁŘI

PŘÁNÍ A SDĚLENÍ

OKULTNÍ HOREČKA

Prahu zachvátil hlad po věděni! *Knihkupci oslavují*

8. 10. 2020 PEMA

Naše redakce Vás velmi často informuje o podivných událostech, které se odehrávají v našem městě. Proto asi nikoho nepřekvapí, když nyní upozorníme, že se lidé více zajímají o odbornou literaturu.

Knihkupectví i antikvariáty zaznamenaly velký zájem o okultní četbu všeho druhu. Některé konkrétní knihy již nejde sehnat jinak než objednaním online s delší lhůtou dodání. Tyto svazky lze i zapůjčit v některých knihovnách, ale i zde se musí čekat.

Věříme však, že to za to stojí. Zvýšený výskyt podivností může znamenat leďacos a je třeba být informovaný. Proto našim čtenářům přejeme hodně úspěchu při shánění tolik potřebných znalostí.



Jeden z Pražských antikvariátů potýkajících se s nedostatkem zboží



Fronta před knihkupectvím na Václavském náměstí.

PŘÁNÍ A SDĚLENÍ

Blahopřání

Jménem celé redakce Podlistů bychom tímto chtěli popřát paní Mileně Fabiánové k jejím dnešním narozeninám. Tato noblesní dáma dnes po padesáté slaví své čtyřicáté narozeniny! Toto krásné jubileum by jí však nikdo nehádal. Její elán by jí mohly závidět i ženy o polovinu mladší. Když jsme se paní Fabiánové zeptali na její tajemství, prohlásila, že kdo je zvědavý, nebude nikdy starý. Až po upřesnění, že máme na mysli tajemství dlouhověkosti, nám prozradila, že se drží takhle fit zdravou životosprávou, cvičením jógy, ale hlavně tím, že se snaží zbytečně nestresovat a udržet si dobrou náladu. Možná bychom se jejím přístupem měli inspirovat, nemyslíte?

KARCINOGENNÍ CHARITÁŘI

Falešní prodavači bojují na straně nemoci

7. 10. 2020 VEVA

Rádi bychom varovali naše čtenáře před hyenismem některých individuí, které zneužívají dobroty lidí, již chtějí přispět svou korunou na dobrou věc. Jedná se o falešné prodejce tolik známých žlutých kytíček se stužkou, které mají financovat boj s rakovinou. Nejen, že považujeme za odporné vydávat se za tyto dobré duše. Účel tohoto jednání je ještě zavrženíhodnější!

Oni totiž vybírají peníze přímo na rakovinu! Místo toho, aby naše příspěvky pomáhaly nemocným, tyto finance slouží k tomu, aby mohly u lidí rakovinu vyvolat!

Peníze nejspíš jdou na úplatky úředníkům a komisím, aby schválili do prodeje „léky“, které jako vedlejší účinek způsobují rakovinu. A nejvíc nás děsí, že existuje vysoká pravděpodobnost toho, že rakovinu mají způsobovat jako svůj primární cíl! Zvrhlých myslí, které disponují dostatečnou mocí a přesvědčením, že lidstvo potřebuje z větší části vymřít, je na světě víc než dost.

Varujeme proto pražské obyvatele, aby byli opatrní a podporovali jen prověřené prodejce. Škody na životě a na zdraví mohou zasáhnout kohokoliv z nás!

INZERCE

Sháním audiokazety s okultním obsahem. Jen v nepozměněném stavu, bez čipu, prosté kočičích chlupů.
Odměna dohodou.

Nabídky posílejte na
profesor.krepelka@gmail.com

.....
Nevíte, co dělat v téhle nejisté době? Jolanda Vám poradí!
Buďte hodně doma v teple u telefonu!
Neváhejte a pište na tel.
č.: 602 615 284

.....
Nevíte, jak to Vaše babička myslela se svou závětí? Nestihli jste se rozloučit se svým milovaným? Chcete ještě spatřit svého zaběhlého pejska? Nezoufejte!
Médium Naďa Vám umožní kontaktovat Vaše zesnulé blízké! Spolehlivě, rychle, diskrétně!
Zakázky na seanci pište ve formě SMS na tel. č.: 608 507 787

Dietou proti prokletí

7. 10. 2020 VEVA

Jaké byliny zařadit do jídelníčku, když je vaše nepříjemná příbuzná čarodějnice?

Jak mnoho z nás ví, byliny se používají ku prospěchu našeho zdraví již od nepaměti. O jejich léčebných a blahodárných účincích nikdo nepochybuje. Dokonce ani není tajemstvím, že sílu bylin využívaly čarodějnice ke svým kouzlům. Ovšem magická moc bylin není jen pro čarodějnice! Tuto sílu může využít každý z nás, zvláště když se chce chránit proti nadpřirozenu.

Nikomu nemusíme zmiňovat, jakou moc mají různé výluhy a čaje bylin. Co ovšem málokdo tuší, je, že svou sílu byliny neztrácí, ani když ji využijeme v gastronomii. Navíc tím z nich můžeme mít dvojnásobný prospěch! Nejen, že získáme jejich kouzelnou a léčivou moc, ale navíc si i pochutnáme! Mnohé byliny mají ochranné účinky. K ochraně proti uhranutí se používá například čistec lesní. Tato dnes téměř zapomenutá bylina má neobyčejné léčivé schopnosti. V minulosti zachránila mnoho žen při porodu a zabránila mnohým úrčnutím. Tuto rostlinu lze snadno zaměnit za kopřivu. A tak asi nikoho nepřekvapí, že ji v gastromagii můžeme zařadit do různých nádivek, podobně jako to děláme na Velikonoce s kopřivami. I jeho kořen je velmi chutný a lze jej připravit různými způsoby; dnes jej považují za tzv. superpotravinu. (Pozn. redakce: Vnitřní užívání čistce lesního je kvůli způsobování vyšší krevní srážlivosti kontraindikováno pro pacienty po infarktu, těhotným a kojícím ženám a dětem do 10 let.)

Velmi známý příklad čarovné byliny je šalvěj. Tato rostlina má od našich babiček mnoho jmen, například babí ucho, cigánovy gatě, vlčí chvost, královská bylina či královská šalvěj. Zejména poslední dvě jména jasně ukazují na její magický význam, neboť k léčivým rostlinám patřila šalvěj už ve starověkém Egyptě. Její čarodějný potenciál je daleko širší než jen jako očištné vykuřovadlo. Věří se, že napomáhá pevnému zdraví a dlouhověkosti. Koneckonců, Peršané i Číňané ji k tomuto účelu používali. A všichni víme, že zvláště u asiátů je jejich dlouhověkost přímo pověstná! Staří Řekové a Římané pro změnu věřili, že kouř z této byliny předává moudrost a duševní bystrost. Málokdo však dnes ví, že přidáním do jídla funguje i k očištění našeho ducha od negativních sil a k ochraně proti nim. Není tedy divu, že v magické praxi patří k těm oblíbenějším surovinám.

Jak již bylo zmíněno, královská bylina funguje velmi dobře jak k očištění ducha od případných nepříznivých vlivů, tak i k jejich prevenci. Přitom je velmi snadné zahrnout ji do svého jídelníčku. Uvádíme pro inspiraci jeden jednoduchý recept a přejeeme dobrou chuť!



3 minutová máslová omáčka se šalvějí Tato omáčka se výborně hodí k plněným těstovinám.

Na 2 porce těstovin s omáčkou si připravte:

- máslo (100% máslo, žádné náhražky)
- těstoviny (ideálně čerstvé ravioli plněné ricottou nebo jiným sýrem)
- šalvěj (10 lístků, ale určitě postačí i méně pro jemnější chuť)
- parmazán na posypání

Vložte máslo do malého kastrůlku a na středním plameni ho rozpalte.

Jakmile získá nazlátlou barvu, vhoďte do něho lístky šalvěje. Můžete je nasekat nebo je nechte vcelku. Pozor, aby vám v másle neprskaly, měly by být omyté a osušené.

Šalvěj nenechávejte v másle příliš dlouho na plotně, usmažila by se a to nechceme. Nechte tedy šalvěj chvíli rozvonět, a potom celý obsah kastrůlku vylijte na hotové těstoviny, promíchejte a podávejte s miskou čerstvě nastrouhaného parmazánu.