

NEDOSTATEK KOFEINU V KRVI ...

Ášter Á½, 02 srpen 2022

PÅ™edevÄ•Ä-rem se mi stalo to, co kdysi dÄ¡vno v pubertÄ›: klesl mi tlak. Mj. to normÄ¡lnÄ› necÄ•tÄ-te - leÄ¾ela jsem zrovna na kanapi, potÄ© vyskoÄ•ila a spÄ•chala tam, kam i presidenti chodÄ•jky. Jen Ä¾ jsem tak trochu ztratila vÄ›domÄ• a vlastnÄ› se na ten trÄ•n skÃ¡cela. Po probrÄ•nÄ• a mÄ¡toÄ¾nÄ©m zvednutÄ• se na vÄ›jechny dvÄ› jsem si tlak pÅ™emÄ•Ä™ila: 90/55. Jo, jako za mladaâ€! Tak jsem si zas lehla a radÄ•ji mobilem hledala pro vÄ¡js nÄ›jakÄ© zajÄ•mavostiâ€!

Je Ä¾itÄ› ovlivnÄ›na tÄ•-m tvrdÄ½m dosednutÄ•-m (Ä•i spÄ•-Ä¡ dopadnutÄ•-m) jsem si vzpomnÄ›la na elektrickÄ© kÅ™eslo.

MyslÄ-m, Ä¾e je pohodlnÄ›jÄ¡ Ä- neÄ¾ moje zÄ¡chovovÄ¡ mÄ•saâ€!

A tak jsem si o tom elektrickÄ©m posezenÄ•-nÄ›co naÄ•etla, a dÄ¡jm vÄ¡jm na to tÄ•ma hÄ¡danku:

Pracovalo na tomto vynÄ•jezu
vÄ•cero moudrÄ½ch muÄ¾ků â€“ kdo z nich to byl opravdu?

Thomas Alva Edison, dentista Alfred. P. Southwick z Buffala, pÅ™edseda Spolku pro zÄ¡chranu zvÄ•-Å™at, George Felle z New Yorku, Ä•i Edwin Davis, kterÄ½ byl mj. i prvnÄ•-m popravÄ•-m.

Tak vybÄ•-rejteâ€!

- Tuhle Ä°øÄ¾asnou panenku Barbie urÄ•itÄ› vÄ•jichni znÄ¡te, a mnoho z vÄ¡js ji snad i mÄ¡. Pokud by mÄ›la Ä°ømÄ›rnÄ› k mÄ•-rÄ¡jm, kterÄ© mÄ¡, i lidskÄ© rozmÄ›ry â€“ mj. dosahovaly by 98 â€“ 58 â€“ 93 â€“ tipnete si, kolik by mÄ›Å™ila na vÄ½Ä¡ku?

TvÄ•rcem panenky Barbie byla Ruth HandlerovÄ¡ (1916â€“2002), spoluzakladatelka firmy Mattel.. VytvoÅ™ila ji pro svou dceru Barbaru, po kterÄ© panenku takÄ© pojmenovala. JejÄ• ikonickÄ¡ panenka se oproti pÅ™vodnÄ•mu modelu z roku 1959 hodnÄ› promÄ•nila. Barbie si zahrÄ¡la takÄ© ve filmech. Barbie mÄ¡ romantickÄ½ vztah se svÄ½m pÅ™Ä•-telem Kenem (Ken Carson), kterÄ½ se po jejÄ•-m boku poprvÄ© objevil v roce 1961 v televiznÄ• reklamÄ›. A tohle bude bez hÄ¡dÄ¡nÄ•: ... BambusovÄ© vÄ½honky jsou pochutinou od ÄŒEÄ•ny, Japonska pÅ™es FilipÄ•-ny a Ä¾ k Indii.. ChuÄ¥ bambusu je otÄ¡zkou jeho pÅ™Ä•-pravy. VaÅ™enÄ½ do kÅ™ehka

pÅ™ipomÄ-nÄj chÅ™est, duÅjenÄ½ se zÄ;vorem zÄ-skÄ;vÄ; pikantnÄ-, ostÅ™e asijskou chuÅ¥.
 Koupit se dÄ;j naklÄ;danÄ½ jako sladkokyselÄ;j zelenina Ä;í prohnанÄ½ destilaÄ;nÄ;-nÄ;dobou. TakÄ; si asijsati rÄ;di peÄ;ou v bambusovÄ½ch stÄ;blech obrovskÄ; netopÄ½ry Å“kalonÄ;. Recept je jednoduchÄ½. VyvrÅ¾enÄ;ho jedince nacpete do trubky, tedy tÄ;la stÄ;bla mezi uzavÄ;menÄ;j kolÄ;nka, a zahrabete do Å¾havÄ;ho popela. Jakmile zaÄ;one dÄ;evnatÄ; stÄ;blo prohoÅ™Ä-vat, je netopÄ½r hotov.. A jestlipak vÄ;te, jak rychle roste bambus? Å¾/0,9 m za den. Toho se vyuÅ¾Ä-valo jeÅ;tÄ; nedÄ;vn jako forma muÄ;enÄ;. OdsouzenÄ½ se pÅ™ivÄ;jal nad pevnou bambusovou vÄ;tev a ta mu prorostla koneÄ;nÄ;kem aÅ¾ do Å¾aludku. Fantazie lidem v tom, jak muÄ;it jinÄ;, nikdy nechybÄ;la.

A nakonec takovÄ;j legrÄ;cka Å“ ale zcela pravdivÄ;j,
 prosÄ;m! KdyÅ¾ zkusÄ;te odÅ™Ä-kat abecedu bez pohybu rtÅ“ a jazyka, vÅ;echna pÄ;smena budou znÄ;t stejnÄ;. Je vÄ;decky dokÄ;jzÄ;jno, Å¾e mÄ;te prÄ;jvÄ; nutkÄ;jnÄ;- si to vyzkouÅ;jet...

Tak, teÄ; si jdu udÄ;lat kafe-smrÅ¥Ä;ka,
 protoÅ¾e musÄ;m jÄ;t se pesem,
 a nemÅ“Å¾u riskovat, Å¾e se budu venku kymÄ;jet Å“!

Ahoj, d@niela