

Domácí rafaelo

Ingredience

1 salko plechovka
200g nastrohaného kokosu (+ něco na obalení)
1 sáček oloupaných mandlí

Postup

Kokos a salko smícháme a z hmoty vytvarujeme kuličky, do kterých zabalíme oloupanou mandli. Obalíme v kokosu.

(Recept Drahy Šebestové z Třeště)



rafaelo

Pani Draha říká:

Žádný cukr, žádné jiné přísady. Kuličky jsou vynikající.

Babiččiny štafetky

Ingredience

na těsto:
12 bílků
27 dkg moučkového cukru
15 dkg hladké mouky
18 dkg oříšků

na krém:

15 dkg cukru
1/2 l ml mléka
5 lžic polohrubé mouky
2 vanilkové cukry
1 máslo
1 lžice kávy

Postup

Nejdříve si uděláme těsto. Z bílků vyšleháme pevný sníh, do kterého přidáme mouku a oříšky. Těsto rozdělíme na 3 plechy s pečícím papírem a upečeme do růžova.

Pak uděláme krém - z cukru, mléka, mouky a vanilkových cukrů uděláme kaši. Až bude kaše vychladlá, zašleháme do ní máslo a kávu.

Tvorba štafetky - vychladlé, upečené placky promažeme krémem a slepíme, z velké placky nařezeme výsledné štafetky. Na závěr si štafetky na jedné straně šikmo namočíme do čokolády a necháme čokoládu ztuhnout (Recept Lucie Dáskové a Kateřiny Sobotkové, 8. třída, ZŠ Stonařov)

Trené rohlíčky

Ingredience

250g másla (nebo máslové Hery)
80 g cukru moučka
1 vejce
1 vanilkový cukr
140 g hladké mouky
140 g polohrubé mouky
1 lžice kakaa
rybízková marmeláda
1 čokoládová poleva

Postup

Máslo utřeme s cukrem do pěny. Postupně přidáváme vejce, vanilkový cukr, mouku a kakao. Rohlíčky tvarujeme pomocí cukrářské zdobičky a pokládáme na plech s pečícím papírem. Těsto se trochu rozteče, rohlíčky proto dáváme dále od sebe.

Pečeme ve vyhřáté troubě při teplotě cca 170 °C asi 8 minut.

Necháme na plechu vychladnout a poté je můžeme přendat na mísu. Slepujeme marmeládou a máčíme v čokoládové polevě.

(Recept Marka Neumana z Kamenice)



Pan Marek říká:

Z uvedených surovin uděláte cca 40 kousků.

Pomerančové řezy

Ingredience

8 plátků želatiny
500 g jogurtu
2 lžice jemného pískového cukru
350 ml smetany
3 pomeranče
500 g máslových sušenek
25 g hořké čokolády

Postup

Nejprve namočíme želatinu. Jogurt smícháme s pískovým cukrem. Želatinu vymačkáme, rozpustíme ji v trošce teplé vody a přidáme do jogurtu. Smetanu (250 ml) ušleháme a vmícháme do krému, jakmile začne tuhnout.

Pomeranče opláchneme, oloupeme a rozdělíme na dílky. Stranou si dáme dvanáct kousků. Ostatní překrojíme a vmícháme do krému. Formu na biskupský chlebiček vyložíme papírem na pečení.

Spodní vrstvu tvoří sušenky a pokračujeme ve vrstvení sušenky - krém. Nahore budou sušenky. Na 2 hodiny dáme do chladničky. Jakmile moučník vystydně, vyklopíme ho z formy a potřeme zbytkem šlehačky a rozpuštěnou čokoládou ozdobíme „cik cak“. Navrch dáme kousky pomeranče.

(Recept Jany Petrové z Jihlavy)

Anketa

Jakou knížku byste si přáli pod stromeček?



Jan Prchal, polenské nakladatelství Linda

Zajímají mě knížky z historie, ale teď jsem získal na stánku knížku ze stalinských koncentráků, takže si pravděpodobně budu přát nějakou knížku z toho sovětského gulagu, protože můj strýc, Jan Neubauer, ročník 1898, prošel těmito tábory a dostal v roce 1942 vesničku na dožití v Krasnojarské oblasti a v roce 1961, v době, kdy Chruščov vystoupil v padesátých letech s kritikou kultu osobnosti Stalina, tak se mu podařilo vrátit do vlasti a vypovídal o tom, co prožil. Takže si budu na Vánoce přát nějakou knížku o těch poměrech ve stalinských lágrech, protože to je téma, které mě zajímá.



Aleš Palán, publicista, spisovatel

Pod stromeček bych v první řadě chtěl ani ne čas na to číst, ale takové vnitřní usebrání na to číst a umět číst opravdu kvalitně, protože si myslím, že čteme často rychle a povrchně, nebo aspoň já, a není to časem, to je výmluva, je to takovým nesoustředěním. V první řadě bych se chtěl naučit číst opravdu pořádně, pomalu a pamatovat si. Pak bych se asi rád vrátil ke knihám, které jsem četl někdy v patnácti, dvaceti, pětadvaceti letech, Marquéze, Dostojevského a tyhle ty fláky, a mám z nich nějaký dojem a ten bych si chtěl poopravit v tomhle věku. Takže bych se asi rád vrátil k nějakým klasikům.



Barbora Kodetová, jihlavské nakladatelství Altenberg

Já už si radost udělala a všechny knížky, které jsem si přála, si pořídila včas už v září. Největší radost mi v poslední době udělala kniha Každá bolest má svou příčinu od Tomáše Rychnovského a Milana Studničky o příčinách bolesti a vztahu těla a mysli.



Lidmila Kábrtová, spisovatelka

Knihu Zulejka otevírá oči od tatarské spisovatelky Guzel Jachiny. Je to neuvěřitelný román, který popisuje vznik kolchozů v bývalých zemích Sovětského svazu, je to neuvěřitelně napsané a příběh je vynikající a je skvělým způsobem přeložený.



Boris Dočekal, jihlavský nakladatel, spisovatel

Přál bych si knížku Petra Šabacha, který vychází už posmrtně, a jsou tam poslední jeho povídky, které nikdy nebyly ještě publikované. Knížka vyšla koncem října. -pk-

Stonařovské děti jako dopisovatelé JL



NEJEN CUKROVÍ. Žáci 6. a 8. třídy stonařovské základní školy se už nemohou dočkat Vánoc. A aby si čekání na svátky zkrátily, připravili se svou paní učitelkou Milenou Musilovou pro Jihlavské listy spoustu tematických příspěvků. Recepty na cukroví, na dobré knihy, vtipy, návody na tvoření. Až do silvestrovského vydání 31. 12. se s jejich tvorbou budete v JL setkávat. Toto jsou aktivní šestáci: Pavlína Votavová, Andrea Šafránková, Elena Nechvátalová, Míša Smutná (1. řada), za nimi sedící Adam Popelář a Nela Nováková. Nad nimi Šimon Komárek, Lukáš Fišer, Martin Tománek, Filip Pavlasek, Tomáš Zvěřina.

Foto: Milena Musilová

Návod na adventní svícen z papíru

Připravíme si:

6 ruliček toaletního papíru, tavicí pistoli, nůžky, pravítko, obyčejnou tužku, perličky na ozdobu, stužku na ozdobu šišek (2 šišky - na každý konec jedna), 4 kolečka tvrdého papíru nebo kartonu na podlepení.

Postup:

Papírové ruličky si rozstříháme na proužky 1,5 cm široké. Z jedné ruličky je asi 6 proužků. 6 proužků si slepíme k sobě tak, aby vznikla malá kytička. Slepíme je středem k sobě tavicí pistolí. Potřebujeme celkem 4 kytičky, které k sobě slepíme jedním květem. Tak vznikne řetěz 4 kytiček. Kytičky podlepení kartonem.



Na koncích řetězce 4 květiněk přilepíme ještě dva proužky, které poslouží jako podstavec pod šišky a ty pak ozdobíme

stužkou. Na každou kytičku přilepíme shora papírovou pěticípou hvězdičku. Ta nám bude sloužit jako podstavec pod čajovou svíčku. Hvězdičky ozdobíme např. korálky.

(Autoři Lukáš Fišer, Šimon Komárek, 6. tř., ZŠ Stonařov)