

Stonařovští školáci psali pro JL



PŘÍSPĚVKY OD ŠKOLÁKŮ. Nejen recepty na cukroví, ale i tipy na vánoční dárky, tvoření a silvestrovské vtipy. Takové příspěvky nám do redakce JL zaslaly děti ze základní školy ve Stonařově. První část jejich příspěvků jsme už otiskli ve vydání uplynulé úterý. Dnes přinášíme ostatní. Na snímku dole jsou osmáci (zleva) Miloslava Kožušníková, Tereza Urbánková, Kateřina Sobotková, Lucie Dásková, Dominik Babor a Jindřich Burda.

Na snímku vpravo nahoře jsou autoři vtipů, které vám přineseme v JL ve vydání 31. 12. Zleva: Adam Vilímek, Dominik Mátl, Tomáš Plass a Jonáš Hink.

Na třetím snímku jsou zleva: Tereza Rodová, Elena Zvěřinová, Marie Horská, Míša Necidová.

Foto: Milena Musilová



Z tvorby našich čtenářů

U jesliček

Jaká radost - slyšte děti,
od chýše k chaloupce letí.
Letí, letí novina,
Maria porodila Syna.

V jeskyňce v jesličkách leží,
a hle - kdo to tamhle běží?
Malý chlapec střapatý,
Hleďte, jak je okatý.

Usmívá se a pak zdraví,
Ježíšku se tiše klaní
a z očí jak perličky,
kutálí se slzičky.

„Ty můj drahý Ježíšku.“
Pak otvírá mošničku -
jé, pohleďte, milé děti,
cos bílého z mošny letí.

To holoubek krásný milý,
zatřepetal svými křídly.
Pak usedl do jesliček,
což nevidí ho Ježíšek?

Právě usnul maličký,
neslyší už písničky,
které všude kolem zní,
svého krále velebí.

Jaká radost, jaká zvěst.
Všechno plesá, všechno jásá,
ach můj Bože, to je krása,
slyšte, děti, slyšte zvěst.

Zrodil se nám král nebes.

Jana z Jihlavy

Veselé vánočky

Všem veselé vánočky,
zapomeňte na vločky,
letos bylo teplo,
Ježíška to spletlo.

Nepřinese nic,
protože je hic,
a tak ještě polárku
u stromečku bez dárků.

Přeji hezké vánočky
pro lidi, psy i pro kočky.

Tereza Rodová,
6. třída, ZŠ Stonařov

Přání

Tak nám ten rok uběhl zas,
z dále na nás dýchá vánoční čas.
Čas adventu a plápolajících svíček,
spoustu rozzářených dětských očíček,
čas radosti a dobrého v nás,
tímto obdobím lze probudit snáz.

Pojďme si společně všichni přát,
bez výhrad mezi sebou lásku si dát.
Rozdávat maličkosti, které se však nejvíc cení,
úsměv na tváři, vlídné slovo, pohlázení...
Dárky pod stromečkem nejsou věčné,
to je dáno,

hodnoty a vzpomínky každého z nás, však ano.

Zdenka Véghová

Netradiční šišková ozdoba



NÁPAD. Pořádný kus práce musela dát Zdenka Vysoudilová netradiční vánoční výzdoba. Nazvala ji: „Máme hotovo 192 šišek!“ Ze snímku je patrné, že na práci nebyla sama a měla dva malé pomocníky.

-lb-, Foto: Z. Vysoudilová

Z facebooku JL

Jaká je vaše výzdoba?



Foto: Hana Kružiková



Foto: Pavla Brychtová



Foto: Markéta Sýkorová



Foto: Jana Sobotková

Rozinkové kuličky

Ingredience
15 dkg rozinek
15 dkg práškového cukru
1 lžice kakaa
15 dkg mletých ořechů
5 dkg másla
rum

Postup
Rozinky namočíme přes noc do 1 dcl rumu. Druhý den přidáme práškový cukr, kakao, ořechy a máslo. Tvoříme kuličky, které obalíme v kokosu.

(Recept Jany Motáčkové z Měřína)

Masarykovo cukroví

Ingredience
170 g lískových ořechů, 300 g hladké mouky, 200 g Hery, 100 g moučkového cukru, 1 žloutek, moučkový cukr na obalení, 1 vanilkový cukr



Postup
Celé lískové oříšky opražíme na plechu 210 °C asi 5 minut. Poté promneme v utěrce a namočíme na 1/2 hodiny do horké vody. Ostatní suroviny smícháme, oříšky lehce obalíme v hladké mouce a vmícháme do těsta. Spojíme a vytvarujeme 4 válečky o průměru 3 cm. Zabalíme do fólie a necháme ztuhnout přes noc. Poté válečky krájíme ostrým nožem na 0,5 cm tenké plátky, klademe na pečicí papír a pečeme 180 °C 10 minut dorůžova. Teplé obalíme v moučkovém cukru s vanilkovým cukrem.

(Recept Kuchaříků z Jihlavska)

Marokánky

Ingredience
80 g másla
80 g cukru moučka
100 g sekaných vlašských ořechů
250 ml mléka (či šlehačky)
30 g hladké mouky
100 g kandovaného ovoce
100 g rozinek
100 g sekaných mandlí

Postup
Cukr, máslo a mléko dáme vařit. Až vaří, sundáme z plotny a přidáme nakrájené kandované ovoce, ořechy s mandlemi nasekané na kousky a řádně promícháme. Necháme vychladnout do druhého dne.

Na pečicí papír děláme kuličky dostatečně od sebe. Pečeme pozvolna 125 °C, pak 100 °C do zlatova. Po upečení sundáme z plechu i s papírem a necháme vychladnout. Teplé by se trhaly. Po vychladnutí potřeme zespoda rozpuštěnou čokoládou.

(Recept paní Jiřiny z Jihlavy)

Sádlové

Ingredience
10 dkg sádla
15 dkg hladké mouky
12 dkg moučkového cukru
2 lžice kakaa
mouku na podsypání
3 lžice marmelády
ořechy nebo mandle na zdobení

Postup
Hodně změkklé sádlo zpracujeme s moukou a cukrem a kakaem. Těsto dáme do lednice na 10 - 15 minut. Tvoříme kuličky, které dáme na plech. Uděláme v nich prstem, či vařečkou důlek. Pečeme v předehřáté troubě (cca 190 °C) asi 13 minut. Do hotových koláčků dáme marmeládu, oříšek, či mandli a necháme ztuhnout.

(Recept paní Jiřiny z Jihlavy)

Rumáčky

Ingredience
400 g dětských piškotů
200 g moučkového cukru
120 g másla
100 g pomletých ořechů
50 g kakaa
100 ml rumu
kokos na obalení

Postup
Nejdříve umeleme piškoty. Ty polijeme rumem. Utržeme cukr s máslem a kakaem, přimícháme umleté ořechy a ochucené piškoty. Zamícháme a necháme chvíli v chladu odstát. Z hmoty tvoříme kuličky. Obalujeme v kokosu. Toto cukroví musíme udržovat v chladu.

(Recept paní Zuzany z Kamenice)