



VEĽKÝ SLAVKOV

Obecný občasník - VIANOCE 2011

Milí spoluobčania,
na prahu najkrajších sviatkov v roku, na prahu prichádzajúcich Vianoc, Vám chcem poďakovať za každodennú podporu a pomoc pri spravovaní našej obce. V čase nedostatku finančných prostriedkov je veľmi ťažké realizovať a pripravovať nové projekty a investície. Aj napriek tomu verím, že plány, ktoré mám pripravené sa podarí uskutočniť. Spoločnou podporou dobrých nápadov a aktivít bude naša obec krajším miestom pre život nás všetkých.

starosta obce

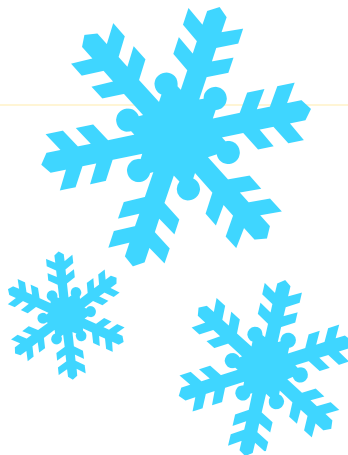


*Vianoce sú, keď rozlúskneme orechovú
škrupinku, keď pod obrus si dáme z kapra
šupinku, keď máme vieru, že je krajší svet,
keď prajeme si zdravie, šťastie,
keď sa na seba usmievame.
Vianoce sú pohladenie pre dušu ...*

Medový závin

Suroviny:

70 dkg hladkej múky
30 dkg práškového cukru
25 dkg smetolu (Palmarín, Hera ...)
4 lyžice medu
4 vajcia celé
1 lyžička škoric
0,5 lyžičky mletých klinčekov
0,5 lyžičky anízu
1 lyžička sódy bikarbóny
slivkový lekvár
posekané vlašské orechy



Postup:

Všetky suroviny okrem lekváru a orechov dobre zmiešať a nechať v chladničke oddýchnuť aspoň pol dňa. Urobiť štyri bochníky. Vyvalkať na hrúbku asi 0,5 cm, natrieť slivkovým lekvárom a posypať posekanými orechmi, zvinuť a potrieť vajčekom. Piecť vo vyhriatej rúre cca 30-40 minút pri teplote 180-200°C.

Škoricové vianočné keksíky

Suroviny: 300g múky, 100g cukru, 150g masla, 1 vajce,
1 lyžica prášku do pečiva, 1 plná lyžička škoric

Postup: Všetky prísady dáme do misky, kde ich zamiešame. Miešame asi 5-8 minút, pokiaľ nevznikne cesto. Z množstva cesta o veľkosti jednej kávovej lyžičky vyformujeme okrúhle keksíky (piškótky). Predhrejeme rúru na 185C. Na plech uložíme papier, aby sme predišli pripečeniu keksíkov. Tie potom poukladáme na plech a necháme medzi nimi asi 3-4 cm medzeru. Keksíky pečieme asi 10 minút.



Rýchly koláč



Suroviny:

3 vajcia, 1/4 kg práškového cukru, 1 vanilkový cukor, 100 ml oleja, 2 ČL sódy bikarbóny, 350 g polohrubej múky, 1 kompót z mäkkého ovocia (marhule, jahody), čokoládová poleva



Postup:

Vyšľahajte vajcia s cukrom, pomaly pridávajte olej a ďalej šľahajte. Premiešajte vanilkový cukor, kompót (aj so šťavou) a múku spolu so sódou bikarbónou. Cesto dobre premiešajte a vylejte na vymastený, múkou vysypaný plech. Rovnomerne ho rozotrite a dajte piecť. Vychladnutý koláč polejte čokoládovou polevou.

Slané pečivo s kyslou smotanou

Suroviny:

300 g hladkej múky špeciál, 1 Hera, 1 kyslá smotana, soľ podľa chuti

Postup:

Všetky suroviny spolu zmiešame a vyvalkáme cesto na hrúbku asi 0,5 cm. Vykrajujeme tvary podľa fantázie, potrieme rozšľahaným vajíčkom a posypeme sezamom alebo rascou podľa chuti. Dáme upiecť do zlatista.





*Do nového roku Vám prajem veľa krásnych dní,
ktoré budú naplnené zdravím,
radosťou a pokojom.*

*Nech Vás neopúšťa šťastie a pohoda,
nech je Vaše srdce plné lásky,
ktorá prekoná všetky problémy.*

*Úspešný rok 2012 Vám zo srdca praje
František Šary, starosta obce.*