



# 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

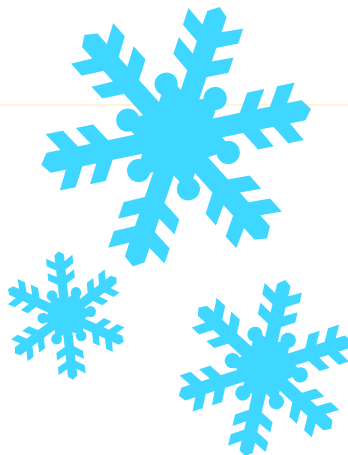


*Vianoce sú, keď rozlúskneme orechovú  
škrupinku, keď pod obrus si dáme z kapra  
šupinku, keď máme vieru, že je krajší svet,  
keď prajeme si zdravie, šťastie,  
keď sa na seba usmievame.  
Vianoce sú pohladenie pre dušu ...*

## 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.*