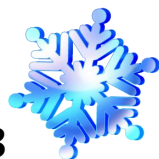




VEĽKÝ SLAVKOV

Obecný občasník - Vianoce 2013



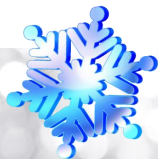
Milí spoluobčania,
po roku sú tu znova tie krásne chvíle Vianoc, chvíle,
keď sa človek potrebuje stretnúť s človekom,
ktorý ho pochopí, nevysmeje, dobrom pohladí ...
Vianoce sú slávnostne prestretý stôl a najbližšia rodina,
sú voňavý medovník, vôňa vanilky, škorice, medu,
jedličky, či borovice... Vianoce sú chvíľa, keď každý
potrebuje vedieť, že nie je sám so svojimi problémami,
žiada sa mu teplo lásky, aby si na ňom ohrial svoju dušu...

Do nastávajúcich krásnych vianočných dní Vám želám,
nech sú naplnené úctou človeka k človeku, nech sú plné
obyčajných a krásnych ľudských citov. Nech sú láskou
nesenou na krídlach anjela, snehovou vločkou jemnou
ako hodváb. Nech sú požehnaním pre všetkých, ktorí
v srdci nosia pokoj a lásku. Veľa zdravia, životnej iskry,
pohody a potešenia z najbližších a ľudí blízkych Vášmu
srdcu.

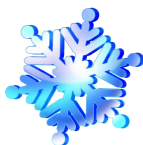
A rok 2014 nech Vám prinesie iba radosť a šťastie.



starosta obce



Vianočné hviezdičky



Suroviny:

420 g hladkej múky, 150 g práškového cukru, 280 g masla, 150 g mletých vlašských orechov, 2 polievkové lyžice kakaa, džem na zleповanie, čokoládová poleva

POSTUP: Múku preosejeme, pridáme cukor, orechy, nakrájané maslo a zmiesime. Cesto rozdelíme na dve časti a do jednej pridáme dve lyžice kakaa a premiesime. Obidve cestá zabalíme do fólie a uložíme do chladu asi na hodinku alebo cez noc. Cestá rozvalkáme tak na 3mm a vykrajujeme hviezdičky, ukladáme na papier na pečenie a pečieme na 180°C asi 8-10 minút. Hviezdičky zlepujeme džemom a kombinujeme tmavú s bledou hviezdičkou, zlepené hviezdičky máčame v čokoládovej poleve a ozdobíme.

Orechové mesiačky



Suroviny:

100 g Hery (masla), 250 g práškového cukru, 3 vajcia, 100 ml mlieka, 3 lyžice rumu, 250 g polohrubej múky, 1 balíček kypriaceho prášku, 100 g posekaných orechov, 1 vanilínový cukor na obalovanie

Postup: Zmäknutú Heru, 150 g práškového cukru a 3 žltka vymiešame do peny. Postupne pridáme mlieko, rum a preosiatu múku s kypriacim práškom. Z bielkov, štipky soli a 100 g cukru vyšľaháme tuhý sneh, ktorý zľahka zapracujeme do cesta. Cesto vylejeme na vymastený a vysypaný plech. Povrch cesta posypeme posekanými orechmi, vložíme do vyhriatej rúry a upečieme. Z upečeného vychladnutého cesta vykrajujeme mesiačky (kolieska, štvorčky ...) ktoré obalíme vo vanilínovom cukre.



Prajeme Vám sladké Vianoce ...



Slané tyčinky so syrom Niva



Suroviny:

220 g hladkej múky, 200 g tuku (Palmarín), 200 g syra Niva, 1 žltok

Postup: Všetky suroviny zmieste a vyval'kajte na hrúbku asi 0,5 cm. Radielkom vykrojíte tyčinky a pečte v dobre vyhriatej rúre do zlatista.

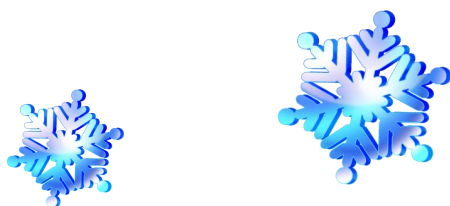


Slané šunkovo-syrové hniezda

Suroviny:

lístkové cesto, syr Bambino, šunka, tvrdý syr na strúhanie, vajíčko

Postup: Cesto rozval'káme, potrieme Bambinom. Naukladáme naň šunku a nastrúhaný syr. Pomaly zvinieme do rolády a pokrájame kolieska hrubé asi 0,5 – 1 cm. Poukladáme ich na plech, potrieme rozšľahaným žltkom, prípadne posypeme bazalkou, sezamom ... a dáme piecť.





*Prežite spolu s nami posledné hodiny
starého roku a spoločné privítanie
Nového roku 2014*

**Čaká Vás dobrá nálada, hudba, tanec,
malé občerstvenie, tombola
a ohňostroji**

**v čase od 22.30 h. do 01.00 h.
pred obecným úradom**

