



Obecný občasník – Vianoce

december 2016

Milí spoluobčania,

na prahu najkrajších sviatkov roka sa Vám prihovám aj prostredníctvom nášho občasníka, ktorý sa za uplynulé roky stal súčasťou našich Vianoc. Tie sú pre mňa obdobím, kedy intenzívnejšie a aj citlivejšie vnímam svet vôkol seba a spomínam na všetko, čo symbolizujú tie moje Vianoce a čo pre mňa znamenajú. Život človeka je popretkávaný množstvom udalostí, ktoré ho viac alebo menej ovplyvňujú. V tom mojom živote zohrávajú veľmi dôležitú úlohu, pretože si uvedomujem, že povolanie, ktoré vykonávam nie je iba povolaním, ale hlavne poslaním. Poslaním viesť našu obec tak, aby bola krajšia, aby sa rozrastala, rozvíjala a aby život nás všetkých bol pokojný a radostný. Nie vždy sa mi to darí a občas urobím aj chyby, ktoré ma vždy posúvajú viac a viac dopredu na ceste budovania krajšieho miesta pre život pre nás všetkých. V tomto roku budú moje Vianoce iné ako tie doterajšie, ale aj tak verím, že pre nás všetkých budú krásne a požehnané. K ich príjemnému prežitiu Vám prajem veľa pohody, dobrých ľudí naokolo a veľa Božích milostí. Prajem Vám, aby Vianoce boli naplnené pokojom, láskou, krásou a šťastím, aby všetci, ktorí sú blízki Vášmu srdcu boli pri Vás. Nech vo Vašich srdciach horí ten krásny pocit, že ste spolu a že ste šťastní. Prajem Vám krásne, voňavé, čisté, a veselé Vianoce a v roku 2017 splnenie všetkých plánov, snov a túžob.

Nám všetkým prajem nech je Veľký Slavkov obcou, ktorá si zaslúži prívlastok naša. Verím, že Vás poteší aj malý darček v podobe obecného kalendára, ktorý v nasledujúcich dňoch dostanete do Vašich domácností.



Starosta obce



NOVÝ ROK 2017

**Na novoročný prípitok
a ohňostroj Vás srdečne
požívame v nedeľu
1. januára 2017 o 17.30 hod.
pred obecný úrad.**



Koláčiky s pomarančovou šťavou



INGREDIENCIE:

múka polohrubá 100 g,
múka hladká 200 g, vanilkový puding 120 g,
práškový cukor 150 g, maslo 250 g, vaječný žltok 2 ks,
šťava z pomaranča 0,50 dcl, čokoládová poleva, džem na zlepovanie

POSTUP:

Zo všetkých surovín spracujeme cesto, zabalíme ho do fólie a dáme do chladničky asi na dve hodiny. Potom cesto vyvaľkáme na pomúčenej doske a vykrajujeme rôzne tvary, do polovice môžeme vykrojiť dierky. Pečieme na plechu, na pečiacom papieri na 180°C asi 10 minút. Cesto môžeme vyvaľkať aj na hrubšie a vykrajovať tvary ktoré po upečení nezlepujeme ale len polejeme čokoládovou polevou. Vychladnuté zlepujeme hustým džemom napr. z ríbezlí.

Kokosové ježe v bielej poleve



INGREDIENCIE:

Vajce 5 ks, krupicový cukor 225 g, soľ 1 štipka, vanilkový extrakt 1 KL (alebo vanilková príchuť), kukuričný alebo zemiakový škrob 200 g, kypriaci prášok do pečiva 1,5 KL, rozpustené maslo 15 g,

POLEVA:

biela čokoláda 200 g, smotana na šľahanie 180 g,
OSTATNÉ: džem na natretie, kokos na obaľovanie



POSTUP:

Vajíčka vyšľaháme s cukrom a soľou do peny. Pridáme vanilkový extrakt, preosiaty škrob a kypriaci prášok do pečiva. Nakoniec primiešame rozpustené maslo a vyšľaháme hladké cesto. Nalejeme ho do formy, ktorú sme vystlali papierom na pečenie a pečieme pri teplote 180°C cca 30 minút. Upečený korpus necháme vychladnúť, zabalíme ho do fólie a odložíme do chladničky. Na druhý deň korpus rozkrojíme na dva pláty, ktoré zlepíme džemom a tak nakrájame na malé kúsky, ktoré budeme obaľovať. Bielu čokoládu rozlámeme, prelejeme horúcou smotanou a necháme chvíľu odstáť. Vymiešame hladkú čokoládovú polevu, do ktorej máčame kúsky korpusu a obaľujeme ich v kokose. Ježe necháme stuhnúť na potravinárskej fólii a môžeme ich ozdobiť orieškami.

Jablkovo-mrkvový koláč so sušenými slivkami



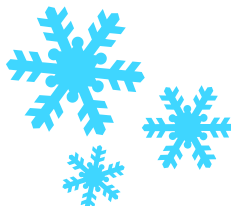
INGREDIENCIE:

polohrubá múka 2 hrnčeky, **krupicový cukor** 1/2 hrnčeka, **olej** 1/2 hrnčeka, **mlieko** 1 hrnček, **jablko** 4 ks, **mrkva** 2 ks, **vajce** 1 ks, **vanilkový cukor** 1 ks, **mletá škorica** 1 ČL, **citrónová kôra z jedného citróna**, **šťava z polovice citróna**, **prášok do pečiva** 1 ks, podľa chuti : **horká čokoláda - nasekaná na kúsky a sušené slivky**, **slivkový lekvár**, **tmavá poleva** 1 ks

POSTUP:

Najprv namočíme sušené slivky (môžete pridať aj trocha rumu). Jablká nahrubo nastrúhame, mrkvu najemno a postupne pridávame ostatné ingrediencie - múku zmiešanú s práškom do pečiva, cukor, mlieko, olej, vajíčko. Premiešame, aby neboli hrudky z múky a potom pridáme vanilkový cukor, mletú škoricu, citrónovú šťavu, citrónovú kôru a na záver napučané sušené slivky, ktoré sme si nakrájali na menšie kúsky a kúsky čokolády. Všetko premiešame, vylejeme na plech vystlaný papierom na pečenie a pečieme asi 35 minút na 170 °C. Po upečení necháme trochu vychladnúť, koláč potrieme hustým slivkovým lekvárom a polejeme čokoládovou polevou.

Falošná treska



INGREDIENCIE:

hrudkovitý tvaroh 200 g, **čerstvá mrkva** 1 ks, **vajce** 2 ks, **kyslé sterilizované uhorky** 3 ks, **malá cibuľa** 1 ks, **malá tatárska omáčka** 100 ml, **biely jogurt** 100 ml, **soľ** a **mleté čierne korenie** podľa chuti

POSTUP:

Do misky dáme tvaroh, na jemno nastrúhanú mrkvu, nastrúhané sterilizované uhorky, na drobno nakrájanú cibuľku, uvarené vajíčka, ktoré popretláčame s vidličkou, osolíme, okoreníme a pridáme 100 ml bieleho jogurtu spolu so 100 g tatarky. Všetko spolu dobre premiešame.

Podávame s tmavým chlebom alebo ako nátierku na chlebičky.

„PRAJEME VÁM PRÍJEMNÚ VIANOČNÚ CHUŤ“