

# *med* MAGAZÍN

*Prosinec 2019*

*2. vydání*

**KRÁSNÉ PROŽITÍ VÁNOČNÍCH SVÁTKŮ A ŠŤASTNÝ NOVÝ ROK 2020 PŘEJE  
REDAKCE ČASOPISU MEDMAGAZÍN**

*Časopis semináře  
člověk a média*



## Jak si vyzdobit své království?

**Na tuto složitou otázku se vám dnes pokusíme odpovědět. Nějaké rady a triky, co teď letí nebo jaké ozdoby jsou letos v módě.**

Jako první krok je důležité ujasnit si, v jakém stylu či duchu chcete své Vánoce prožívat.

Máte na výběr buď tzv. Vintage styl, který je takový trochu retro a hodí se spíše do starších prostor či na chalupu. Nebo modernější styl, který, jak z názvu vyplývá, se spíše aplikuje do novějších bytů či domů.

### Vintage styl:

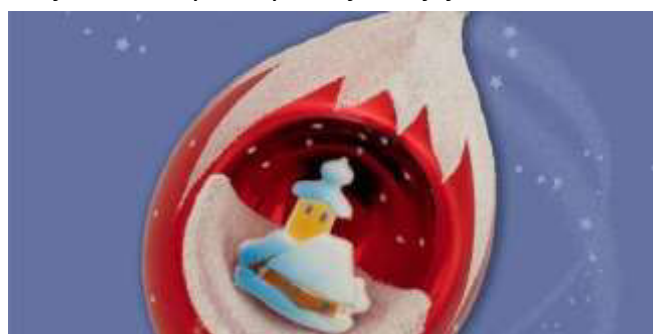
Použijte přírodní materiály v kombinaci s červenou barvou, jablka, sušená kolečka citrusů či drobné šišky a oříšky," radí Lucie Hronková, interiérová poradkyně. Doporučuje také živý vánoční stromek v květináči, který se dá po svátcích zasadit do zahrady.



Zapomeňte proto na kýčovité, nejčastěji plastové, nekvalitní imitace vánočních ozdob, které zaplavují trh, a podívejte se na půdu nebo do sklepa, jestli se tam někde v krabicích neskrývají původní staré skleněné vánoční ozdoby. Pokud je neobjevíte, můžete si domů pořídit nové ozdoby v retro stylu, které jako by těm původním „z oka vypadly“. Jsou vyrobené v Česku tradičním způsobem a

ručně malované. Tomu odpovídá i jejich cena, která je o něco vyšší. Vysoká je ale jejich kvalita. Navíc každý kousek je vlastně originál.

Nejoblíbenějším tvarem jsou koule, pak mezi další tradiční tvary patří kroucené rakety, zvonky, šišky, ale také foukané muchomůrky, Mikulášové a sněhuláci. Krásně vypadají také ptáčci a labutě s kovovým skřipcem, díky kterému je snadno připnete na každou větvíčku. A samozřejmě se dají sehnat i retro světelné řetězy. Barvám vévodí červená zelená, žlutá a modrá, ozdoby jsou často dozdobené stříbřitým prachem, který evokuje atmosféru zasněžené krajiny. Na vánočních trzích a internetových "handmade" tržištích zase seženete nádherné retro ozdoby z dutých skleněných ručně foukaných korálků, skleněných perliček a trubičkových korálků, které jsou od těch původních také téměř k nerozeznání.



### **Moderní styl:**

V moderních prostorách dobře působí vánoční výzdoba v módních materiálech, barvách i tvarech. "Místo tradičního kulatého adventního věnce použijte třeba svícen na čtyři svíčky postavené v jedné řadě nebo ve čtverci, nic nezkažíte mohutnější větví se zeleným jmelím, kterou můžete zavěsit třeba na okno," říká Hronková.



Barvy doporučuje vybírat podle vlastního vkusu a takové, do kterých je laděn interiér. Moderní je stále stříbrná, zlatá i měděná v použití s další barvou.

Dalším trendem jsou různé odstíny lila, starorůžová v kombinaci s šedivou a prádlově bílou, své místo si ale drží i červená, zářivě zelená, oranžová nebo citronová.

Probudte v sobě fantazii a nekonvenční nápady. Umělé materiály jako jsou třeba folie, plast či pryž jsou v kombinaci s řemeslnými technikami rysem moderního stylu zdobení.



Z barev zde převládá moka, lososově růžová s červenou a smaragdově zelenou a v kombinaci s kanárkově žlutou. I tuto sezonu se znovu objevuje kombinace černobílé grafiky. Tento trend se vyznačuje geometrickými vzory v různých odstínech bílé a černé.



Lehce výstřední styl se vyznačuje mixem různých kultur, epoch a uměleckých slohů. Je plný ornamentálních výzdob, motivů zvířecích kůží nebo materiálů jako jsou samet, kůže, peří nebo korálky. Převládají bronzově zlatá, olivová, vínová, tmavý rubín a sytě zelenomodrá.

Ovšem ten, kdo se nemůže rozhodnout, pro jaký je více styl, ať už z důvodu, že se mu nehodí do domu nebo, že si prostě nemůže vybrat máme tu rady, tipy a triky pro tyhle lidi.

Určitě jeden dobrý tip, co dělat při nerozhodnosti, je se řídit podle aktuální mody, tudíž ne podle toho jaký styl frčí ale jaké barvy, ozdoby, tvary atd...

### **Takže tu máme pro vás malou selekci toho, co bude letos o Vánocích "In".**

Nebo kdo by nevěřil našemu průzkumu a bádání letošních trendů, tak se každý rok koná ve Frankfurtu nad Mohanem obrovský veletrh, kde prodejci z celého světa představují své zboží, vždy hned ze začátku roku.

**Pro rok 2019 jsou to tyto trendy:** Loňskou růžovou, smaragdovou a rubínovou letos nahradily barvy tradičnější. Tou hlavní je zářivě bílá, připomínající čerstvě napadaný bílý sníh. Pokud jste na ni vsadili už loni, nemusíte nic měnit. Módní zůstává i pro tyto Vánoce. Je symbolem čistoty, jasnosti a nevinnosti, ale také perfekcionismu a touhy po dokonalosti bez jakýchkoliv kompromisů. Pokud tedy na svátky toužíte po klasickém a nadčasovém vzhledu, zvolte neutrální bílý tón. Kromě toho, že váš interiér rozjasní, vytváří také klidnou atmosféru. Navíc se běžně vyskytuje i ve skandinávském dekoru, který je v posledních letech trendy. Jestli se vám však zdá příliš chladná, zjemnit ji můžete pastelovými tóny, jako jsou ledově modrá, mátově zelená či mrazivě růžová. V závěsu za ní pak následuje barva fialová, která byla už po staletí hlavní barvou adventu. Pro křesťany to je barva pokání a postu, ale také barva přivítání příchodu Ježíše Krista na svět. Fialová působí slavnostně a tajemně zároveň. Nezáleží příliš na tom, po kterém odstínu sáhnete. Letos, na rozdíl od Vánoc 2017, kdy světu vládla ultrafialová, jsou totiž in všechny. Od levandulové přes šeříkovou až po téměř černo-fialovou. Pokud se vám však bude zdát příliš jednotvárná, zkombinovat ji můžete s již zmiňovanou bílou, ale i pastelově zelenkavou. Máte už dost všech těch přeplácáných dekorací z plastů? Máte štěstí! I letos, stejně jako v předchozích letech, zůstává v módě natura styl a s ním přírodní materiály. Rustikální dekorace zaměřené na přírodní prvky a textury vytvoří útulné a příjemné prostředí. Výhodou je, že takovou výzdobu si snadno vyrobíte sami, a navíc za pár korun. Stačí se jen vypravit na procházku do parku či blízkého lesa a nasbírat něco z darů, které příroda nabízí. Využít můžete třeba šišky, různé větvičky, kůru, slámu, mech či podzimní plody, ale třeba i svitky skořice, hvězdičky badyánu nebo sušené citrusové plody.



Co by určitě nemělo chybět na Vánoce ve vašem domě, bytě chatě, chalupě no ve vašem domově je určitě:

1. Jehličí, nemusí být nutně stromek ale jen nějaká ozdoba z jehličí
2. Adventní věnec
3. Vánoční hvězda, Ať už ta z Orionu, nebo ta na stromečku, či ta nádherná kytka. Vše je určitě nezbytné pro vánoční pohodu a eleganci







4. Jmelí, my máme osobně doma třeba vždy zlaté, ale prodávají se různé druhy, stačí si jen vybrat.



Ať už si vyzdobíte domov, jakkoliv nezapomeňte, že Vánoce jsou hlavně svátky, o kterých jsme s rodinou a svými nejbližšími, proto je jedno jaký si vyberete styl.

Přejeme Vám krásně prožité svátky a šťastný nový rok! (A ať Vám samozřejmě naše tipy a triky zlepší vánoční pohodu a náladu).

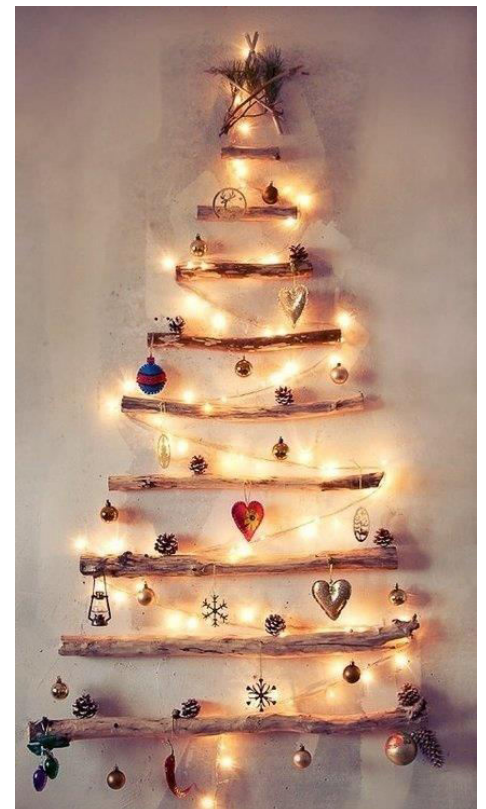


## Tipy na vánoční dekorace, které si můžete vyrobit sami

Čas Vánoc se neúprosně blíží a spousta z vás už má nejen vánoční výzdobu, ale také nazdobený vánoční stromeček. Určitě ale málokdo posunul svou výrobu či nápady na level vlastnoruční výroby.

Proč za vánoční dekorace utrácet spoustu peněz, když si můžete vyrobit vlastní a originální? Nad těmito díly, zachycenými na fotografiích, řeknete „WOW“ hned několikrát.

Inspirujte se a ukažte, že i v této stresující době si najdete čas na nějaké to tvoření.



## **Vyplatí se mít vánoční stromeček v květináči?**

Pěstovat si vlastní vánoční strom je jednoznačně ekologičtější, než si každoročně pořizovat nový. Navíc nepřijdete o typickou vůni jako u umělého stromku.

Pokud nechcete každoročně shánět pěkný živý vánoční stromek, pořídte si vlastní, který budete pěstovat celoročně a o Vánocích ho využijete jako klasickou dekoraci.



### **Vybírejte pomalu rostoucí dřeviny**

Pamatujte, že si pro začátek musíte koupit menší stromek. Jehličnan postupem času vytáhne o spoustu centimetrů, za rok může vyrůst i o dvě výšky kmene.

### **Vyberte si správný cíl nákupu**

Než koupíte jehličnan, zkontrolujte nejen jeho vzhled, ale i podmínky uskladnění. Měl by být uložen v chladu, jinak vám doma uhyne. V přetopených prodejnách raději nevybírejte. Dále, také pomalu pěstovaný, žádný rychle vyrostlý jehličnan, který pak nic nevydrží.

### **Dodržujte správnou údržbu**

Myslete na stromek dřív než na Štědrý den. Nejprve je potřeba nechat ho týden v chladné, světlé chodbě, aby přivykl vyšší teplotě. V žádném případě by, ale neměl stát u radiátoru nebo krbu.

Jehličnan byste měli několikrát denně rosit. Nezapomeňte ho také zalévat, stačí jednou za dva dny. Přes rok stačí zalévat a na jaře přesadit.



Jehličnan v květináči jinak nevyžaduje náročnou péči. Když dodržíte pár jednoduchých rad, užijete si vlastního vánočního stroměčku.

Nezapomeňte dvakrát týdně zalévat a občas přidat i hnojivo pro jehličnany. Díky tomu poroste a zhoustne. Každé jaro přesadte stromek do větší nádoby, u starších, které rostou pomaleji, stačí udělat jednou za dva roky.





## Kam na vánoční trhy?

### Praha: Staroměstské náměstí

- Navštívit můžete až do šestého ledna 2020
- Letos jsou ve znamení andělů
- V prodejních domcích najdete různé druhy dekorací i široký výběr občerstvení. Jsou otevřeny každý den 10 až do 22 hodin, stánky s jídlem i déle
- Máte možnost ochutnat i tradiční vánoční pokrmy a pití jako např. horký punč, vánoční perníčky, svažené víno, horké kaštany...
- Slavnostní rozsvícení vánočního stromu proběhlo 30. listopadu v 16:30. Od té doby se pravidelně rozsvěcuje každou hodinu (17:30, 18:30, 19:30)
- Vždy u toho hraje známá melodie - tento rok se střídají dvě, a to melodie Krkonošských pohádek (vždy v sudou hodinu), nebo Somewhere in my memory (v každou lichou hodinu)
- Kolem stromu se nachází betlém a zasněžená vesnička
- Všechno jídlo se podává v BIO kompostovaném nádobí
- Můžete se zde na památku i vyfotit ve fotokoutku
- Po celém areálu jsou umístěny vánoční stromky v květináčích, po trzích se dají do pražských lesoparků
- Celou dobu konání budou doprovázet doprovodné programy na velkém pódiu
- Je možnost navštívit vyhlídkový most a jedinečným výhledem, uzavřen bude pouze v noci z 30.12. na 1.1. 2020

Vlaky z Lovosic do Prahy odjíždí ve všední den každou hodinu

Můžete navštívit i jiné trhy v Praze např. vánoční trhy na Václavském náměstí, na náměstí Republiky, na Pražském hradě...

## Vánoční trh Štrýclmarkt v Drážďanech

Letos se drážďanský vánoční trh Štrýclmarkt (Striezelmarkt) uskuteční už po pětisté osmdesáté páté. Pojdme si připomenout bohatou historii tohoto nejstaršího vánočního trhu v Německu. Ten úplně první drážďanský Štrýclmarkt trval pouze jeden den. Léta Páně 1434 povolil saský kurfiřt Friedrich II. a jeho bratr vévoda Zikmund konání svobodného trhu den před Štědrým dnem na Altmarkt (Staré tržiště). V následujícím půltisíciletí se drážďanský Štrýclmarkt rozvinul v jeden z nejtradičnějších a nejoblíbenějších vánočních trhů v Německu. Každý rok sem přijíždí okolo 250 obchodníků a trhovců nabízet své zboží, čímž přispívají k uchování pověsti drážďanského Štrýclmarktu jako výkladní skříně tradičního lidového umění.



- koná se od 27.11. do 24.12. 2019
- můžete zde navštívit vánoční koncerty a různé výstavy
- o druhé adventní neděli se koná Štolová slavnost
- celý trh se koná v centru města
- pokud pojedete trh navštívit autem zaparkujte mimo centrum a pak se dá jednoduše dostat na trh pěšky, pokud pojedete vlakem až na hlavní nádraží, trh se nachází poblíž

## Jak se slaví Vánoce v Asii?

### Indie

Vánoce jsou v Indii jedny z nejvýznamnějších svátků v roce. Všechna zdejší hlavní náboženství – hinduismus, islám a křesťanství – mají jako symbol rovnosti v občanském kalendáři dva jednodenní svátky, v případě křesťanství je to Velký pátek a Boží hod. Oslava Vánoc zde zároveň vychází z britské tradice, kde je hlavním dnem 25. prosinec.



Štědrý den je především dnem pečení speciálních koláčů různých tvarů, které se během roku jindy nepečou. Dárky se předávají během celého dne, na večer se s nimi nečeká a pod stromečkem – pokud ho někde mají – také být nemusí.

### Čína

Zvyky takzvaného západního světa ovlivňují už i země v Asii, a nevyhnuly se ani Číně. Vánoce se zde ale téměř neslaví, Číňané místo nich mají mnohem důležitější čínský Nový rok, který přichází v období mezi 21. lednem a 21. únorem. Veřejné i soukromé oslavy nového lunárního roku probíhají snad úplně všude. Pořádají se různá divadelní a taneční představení, nikde nechybí lampiony a svíčky, vyvrcholením jsou ohňostroje.



I v Číně o jejich „vánočních svátcích“ dodržují různé tradice. Během této doby se například nesmí v domácnostech zametat, protože by se vymetlo mimo smetí i štěstí. Pro dlouhý život zapalují svíčky, které hoří 24 hodin každý den. Mezi tradice patří i přání. Nejtypičtějším je „Blahopřeji a buďte úspěšní“ a v Číně prý se používá už od dávných dob.

### Japonsko

V Japonsku jen jedno procento obyvatelstva vyznává křesťanství a Vánoce v tradiční podobě zde tedy nemají žádný základ a téměř se neslaví. I tak je ale samozřejmě Japonci především díky televizi a zde žijícím Američanům znají, ale jejich podoba je v podstatě jen komerční. Velké obchodní domy se vyzdobí vánočními stromky i blikajícími světýlky a nechybí ani Santa Claus v nejrůznějších podobách. Řetězci KFC se v Japonsku dokonce podařilo obyvatele přesvědčit, že světové tradiční vánoční jídlo je smažené kuře...



Ve filmech jsou Vánoce většinou velmi romantické, a tak je také v Japonsku vnímají. Slaví je především mladí lidé a dají se přirovnat k americkému Valentýnu.



## Tipy na dárky

Na Vánoce se těší nejen ti nejmenší, ale i ty větší (z naší školy asi nejvíc paní učitelka Štěpánová 😊). A protože přání se plní zejména o Vánocích, tak se pečlivě rozhlédněte a vyberte pro ně ten nejlepší dárek. Zde jsou naše tipy.



## Dárky pro ženy

Jaké je tajemství vánočních dárků pro ženy? Úplně jednoduché. Vybírejte jim dárky s láskou. A ať už ženám věnujete kosmetiku či kuchyňského pomocníka, uvidíte, že jim vyčarujete úsměv na tváři.

*Pro maminky:* vonné přípravky, knihu, robotický vysavač, kávovar

*Pro sestru:* fitness doplňky, powerbanku, dámské hodinky, sluchátka

*Pro babičku:* kuchařku, kuchyňské roboty, trekingové hole nebo zahradní nářadí, knihu, fotoknihu

*Pro kamarádku:* parfém, balzám na rty, doplňky pro fitness, MP3 přehrávač, CD oblíbeného interpreta

## Dárky pro děti

Dárek pro děti se většinou vybírá bez větších obtíží. Jestliže se ale chcete trefit dítěti přesně do vkusu, připravili jsem si pro vás tipy na oblíbené dárečky. Inspirujte se a vyberte u nás dárek pro kluky i dárek pro holky.

*Pro kluky:* věci na sport – páčky na ping pong, badminton, míč, funkční oblečení, lyže, helmu a další sportovní vybavení 😊, herní konzole, hračky – cokoli na dálkové ovládání, počítačové hry, mobilní telefon, tablet, počítač, společenské vědomostní hry

*Pro holky:* knížky o koních nebo o letní lásce, mobilní telefon, šperky, hodinky, oblečení, koloběžka, cokoli s jednorožcem nebo ledovým královstvím, líčidla, parfém



## Dárky pro muže

Čím obdarovat muže? Připravte si pro ně letos nějaké parádní překvapení. Až překonají balicí papír, budou šťastní jako malí kluci, nejen z vašeho dárku, ale i z toho, že mají zrovna vás.

Manžel: parfém, holící strojek, hodinky, elektronika, pivní pípa, zážitek – třeba pobyt ve vinném sklípku s jeho kamarády, let balónem

Přítel: činky, parfém, kapesní nůž, televize, alkohol, reproduktory

Děda: gramofon, televize, kutilské nářadí, rádio, parfém, naslouchátko, křížovky, druhý ovladač na televizi 😊



## Recepty učitelů

Tentokrát jsme se zeptali paní učitelky Karfíkové na její oblíbené jídlo. Odpověděla nám pravý zvěřinový guláš, a taky že má ráda sladké. 😊

Na guláš bude potřeba:

- 1 kg zvěřiny - srnčí, dančí, jelení
- 1 velká cibule
- 2 stroužky česneku
- půl lžičky sladké papriky
- půl lžičky pálivé papriky
- 1 lžička drceného kmínu
- 1 lžička hladké mouky
- hrnek suchého červeného vína
- 1-2 hrnky vody
- 1 mrkev na kolečka
- 2 řapíkaté celery na kousky
- 1 lžička čerstvého tymiánu
- 1 bobkový list
- 1 lžička rozmarýnu
- 1 lžička petrželové nati
- 2 hrušky na kousky
- 2 lžičky brusinek
- sůl a pepř
- 3 lžičky oleje

Příprava zvěřinového guláše:

Ve velkém hrnci osmahněte na tuku cibuli nakrájenou nadrobno, přidejte maso nakrájené na kostky a dobře jej osmahněte z každé strany. Přidejte česnek, kmín, papriku a osmahněte. Poté maso zaprašte moukou, zalijte vínem a vodou a ochuťte solí a pepřem. Následně přidejte mrkev, celer, tymián, rozmarýn a vařte, dokud maso nezměkne. Na závěr přidejte hrušku bez jadřinců nakrájenou na kousky, brusinky, petrželovou nať a povařte doměkka. Podávejte s knedlíkem nebo chlebem.

Suroviny na knedlíky:

- droždí - jen tolik, co se vejde na lžičku (max- 1/4 kostky)
- mléko 250 ml
- vejce 1 ks
- polohrubá mouka 350 g (i více)
- 2 rohlíky nebo housky
- sůl
- voda na uvaření

Příprava knedlíků:

Droždí rozdrobíme do mísy, mírně posolíme a necháme pár minut stát, až se rozteče. Poté přilijeme vlažné mléko, přidáme vejce a rozmícháme. Přisypeme trochu mouky, rozmícháme, znovu přisypeme mouku smíchanou se solí a vypracujeme (vařečkou/robotem) hladké, nelepivé těsto. Pak do těsta zapracujeme na kostky nakrájené housky (je lepší mít kostky již ztvrdlé). Dáme kynout na teplé místo. Vykynuté těsto přendáme na pomoučněný váh, rozdělíme na dva díly. Z každého vytvarujeme bochánek (postup tvarování v poznámce), necháme chvíli kynout (asi 5 minut) a uděláme šišky, které necháme kynout na válu. Ve velkém (širokém) hrnci zavaříme vodu, osolíme a vložíme nakynuté šišky knedlíků. Vaříme pod pokličkou 8 minut, pak oba knedlíky ve vodě obrátíme a vaříme dalších 8 minut. Hotové vyjmeme na váh, ihned rozřízneme nití v půli, propícháme vidlicí a necháme vypařit. Ještě vlažné knedlíky potřeme shora kouskem másla, nebo troškou oleje - knedlíky se pak k sobě nelepí při napařování. Já napařuji vcelku (tedy pokud je hned nekonzumujeme) a pak teprve krájím nití na plátky. Ale lze samozřejmě napařovat i knedlíky předem nakrájené na plátky.



## Vánoční bramborový salát učitelů

Nepostradatelným jídelm Vánoc je v Čechách zajisté bramborový salát. I přes to nalezneme mnoho variant tohoto salátu napříč celou zeměkoulí. U nás se podává na štědrovečerní večeři společně s kaprem nebo řízkem. Zeptali jsme se paní učitelky Linkové a Řezníčkové, jak se salát připravuje u nich doma.



V domácnosti paní učitelky Řezníčkové se salát připravuje podobně jako u většiny z nás. V jejím bramborovém salátu nesmí chybět samozřejmě brambory, mrkev, ale taky salám, kyselá okurka a pouze malinko vajíčka. Vše doplňuje majonéza nebo hořčice.

U paní učitelky Linkové je to jiné. Salát se dělá podle starého receptu babičky. Místo majonézy používají rozpuštěné máslo. Klasické ingredience jako je vajíčko, okurka nebo hrášek doplňují nakrájené zavináče. Určitě tato varianta stojí za vyzkoušení, protože zní velmi lákavě.

## Recepty na kapra

Pojídání kaprů o vánočních svátcích sahá v českých zemích už do 17. století.

Každá rodina připravuje kapra jinak. Někdo smaženého kapra - jiný zas na přírodno. Samozřejmě nesmíme zapomenout na skupinu, která místo kapra smaží řízky. Ale měli jste někdy například kapra po moravsku? Či kapra po plzeňsku? Vsadím se, že každý, kdo tyto recepty ochutná, už nikdy nebude chtít jíst kapra jinak.

### Plzeňský kapr (4 porce)

0.5 ks citrónové kůry

4 porce kapra

15 dkg anglické slaniny

5 stroužků česneku

1 lžíce másla

0,5 ks citrónu

1 lžička oleje

1 ks cibule

1 sklenice piva (pokud vám je 18 😊)

Sůl, pepř, kmín

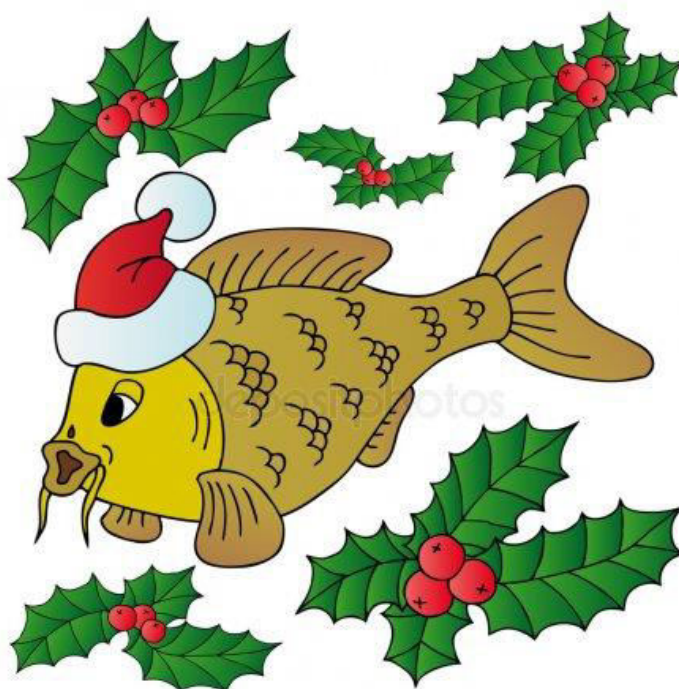
#### Postup přípravy

Kapra naporcujeme na podkovy, omyjeme, osolíme, opepříme a posypeme kmínem.

Na dno pekáčku kápneme lžičku oleje, vložíme podkovy z kapra, posypeme nasekanou cibulí a nasekaným česnekem. Poklademe na proužky nakrájenou anglickou slaninou, zastříkneme vymačkanou šťávou z půlky citronu a lehce nastroháme citronovou kůru. Navrch přidáme ještě lžici másla.

Takto připraveného plzeňského kapra pečeme v troubě při teplotě 150 °C asi 20 minut. Po této době podlijeme sklenicí piva. Ohřátým výpekem přelijeme kapra seshora a dalších 10 - 15 minut dopékáme.

Plzeňského kapra podáváme s vařenými brambory a sypeme nasekanou petrželkou.



## Kapr po moravsku

2 lžíce másla

100g eidamu

Sůl, kmín

2 vejce

citron

500g porcovaného kapra

### Postup přípravy

Očištěného kapra osolíme, pokapeme citronem a necháme asi 20 minut odležet. Pak kapra posypeme kmínem a osmažíme z obou stran na tuku.

Porce kapra narovnáme do máslem vymaštěného pekáčku, potřeme vejci rozšlehanými se strouhaným sýrem tak, aby každá porce byla stejnoměrně pokryta, a v předehřáté troubě zapečeme, až sýr zezlátne.

Kapra po moravsku

podáváme s

bramborovou kaší nebo

opékanými brambory.





## Nepečené vánoční cukroví

Nestíháte už napéct cukroví? Máme pro Vás pár receptů na skvělé vánoční cukroví, které lze vyrobit i bez pečení!

### Kokosové kuličky

**Ingredience:**

- 210 g cukru
- 250 g másla (nebo jiný tuk)
- 2 vejce
- rozdrobené piškoty
- 30 g kakaa
- lžíce rumu



**Postup:** Cukr, vejce, kakao a rum dobře utřeme a přidáme změkklý tuk. Zahustíme piškoty. Vytvoříme kuličky (asi 1,5 cm) a obalujeme je v kokosu.

### Vosí hnízda

**Ingredience:**

- 180 g moučkového cukru
- 80 g másla
- 200 g mletých piškotů
- 3 lžíce kakaa
- 4 lžíce rumu
- 2 lžíce vody na dohotovení: cukr, celé piškoty

**Postup:** Z přísad zpracujeme těsto, ze kterého pomocí formiček na vosí hnízda vysypaných cukrem tvoříme úlky. Ty pak plníme vaječným koňakem nebo některou z náplní, dna vytvoříme z piškotů.  
náplň: 1) vaječný koňak 2) dortová náplň v prášku Dr. Oetker s příchutí vaječného koňaku 3) 80 g moučkového cukru, 1 vařený žloutek, 1 syrový žloutek, 2 lžíce rumu, 1 kondenzované mléko-vše utřít 4) 80 g cukru, 100 g másla, 1 žloutek, 1 bílek-bílek s cukrem ušleháme ve vodní lázni, odstavíme a mícháme do vychladnutí, pak přidáme utřené máslo a žloutek.



## Veganské cukroví

### Pařížské rohlíčky

#### Ingredience:

- 140 g mletých vlašských ořechů
- 140 g mletého cukru
- 70 g hrubé mouky
- 4 polévkové lžíce sójového mléka (zahustíme strouhankou)

#### Postup:

Všechny ingredience smícháme dohromady. Těsto musí držet pohromadě. Pokud se rozpadá, na zahuštění přidáme trochu strouhanky. Necháme chvíli odležet. V dlaních vytvarujeme rohlíčky a pečeme na pečícím papíře asi 5 minut při teplotě 200 °C.

#### Krém:

#### Ingredience:

- 1 vegan šlehačka
- 1 tabulka čokolády na vaření
- 1 celé alsan rostlinné máslo

#### Postup:

Ve šlehačce důkladně rozpustíme čokoládu a necháme vychladit. Po vychlazení přidáme rostlinný tuk a vyšleháme. Cukrářský pytlík naplníme krémem, který nazdobíme na rohlíčky. Dáme důkladně vychladit.

Rozpustíme čokoládu s máslem a vychlazené rohlíčky do něj namočíme a dáme zase vychladit.



### Perníčky

#### Ingredience:

- 640 g hladké mouky
- 160 g moučkového cukru
- 160 g Sladovitu (místo medu)
- 100 g rostlinného tuku
- 1 prášek do perníku
- ½ lžíce jedlé sody
- 10 lžic sójového mléka
- 1 karobové bonbony

### Postup:

Na vál prosejeme mouku, cukr, prášek do perníku a jedlou sodu. Přidáme ostatní suroviny, (mléko postupně) a zpracujeme hladké těsto. Těsto dáme do mikrotenového sáčku do ledničky odpočívat den i déle. Pak těsto vyválíme na 3 mm silnou placku a vykrajujeme různé tvary. Pečeme při 180°C. Vychladlé perníčky slepujeme zavařeninou nebo krémem, povrch poléváme rozpuštěnými karobovými bonbony.

### Krém:

- 150 g tuku
- 80 g moučkového cukru

### Postup:

Utřeme do pěny.



## Bezlepkové cukroví

### Ořechovo-pomerančové hrudky

#### Ingredience:

- 150 g mléčné čokolády na vaření
- 80 g lískových ořechů
- 20 g kandované pomerančové kůry

#### Postup:

Nejdříve si rozpustíme čokoládu na vaření ve vodní lázni. Poté do rozpuštěné čokolády přidáme nadrobno nakrájené ořechy (nebo rozdrtíme v mixéru) a nakrájenou kandovanou pomerančovou kůru. Nakonec vše smícháme a na pečicí papír vytváříme pomocí kávové lžičky hrudky, které necháme vychladnout.



### Čokoládový RAW černoušci

#### Ingredience:

- 150 g lískový ořechů
- 20 g kokosového oleje (1 pl)
- 20 g nepraženého kaka (1 pl)
- 20 g javorového sirupu (1 pl)



#### Postup:

Do mixéru vložíme ořechy a kokosový olej. Mixujeme tak dlouho, dokud se nevytvoří jemná hmota. Do hmoty přidáme nepražené kakao a osladíme javorovým sirupem, lze použít i jiné sladidlo. Nyní vytváříme kuličky, které jemně zploštíme a do středu vložíme lískový oříšek.

## Rozhovor s učitelem

Tentokrát jsme se rozhodli vyzpovídat pana učitele Lukáše Jedlinského. 😊

### 1. Věděl jste již od mala, že chcete jednou učit?

Ano, přesně od 8. třídy ZŠ, kdy mě pozitivně ovlivnila výchovná poradkyně - chemikářka paní Krakovská. Vzpomínám si ale, že už na prvním stupni jsem se marně pokoušel naučit číst své plyšáky, zvláště velkého medvěda Gustava.

### 2. K jakému předmětu máte nejbliže?

Mimo mou aprobaci mě čím dál více fascinuje svět přírody, takže bych jistě zmínil biologii, nicméně je to přesně na opačné straně mé specializace. Dost mě baví učit dějepis, který sice učím jen ve své třídě, ale o to víc si jej užívám.

### 3. Jaké byly vaše první pocity, když jste na naší škole začal učit?

Uuu, to je těžká otázka a začal bych už tím, jak mě přijalo vedení. Velmi dobře na mě zapůsobil lidský přístup pana ředitele, který mi ochotně pomohl s bydlením v pro mě úplně neznámém regionu. Udělalo to na mě veliký dojem.

Pak to byli skvělí kolegové, kteří mě hned v přípravném týdnu vzali mezi sebe. Vzpomínám si na pana Willnera, který se mnou mluvil jako se starým známým a ihned mě vtáhl do Seznamováku, vzpomínám si na paní Štěpánovou, která mi druhý den přinesla krásná domácí rajčata (na která jsem alergický, ale to jsem jí neřekl), vzpomínám si na krásný sukulent, který mi dala paní Linková, a jemuž se stále daří. Byl to zkrátka pocit nadšení z přátelské atmosféry v profesorském sboru. 😊

Byl jsem docela zvědavý, jací budou lovosičtí studenti. Tušil jsem, že se budou „posmívat“ mému východnímu přízvuku, což se také stalo. Trochu jsem se obával, jaké to bude učit na osmiletém gymnáziu. Přeci jen jednu hodinu máte septimu, pak jdete do primy a nelze komunikovat stejně s jedenáctiletými dětmi jako s osmnáctiletými de facto dospělými studenty. Občas s tím mám problém doteď. Ale musím uznat, že naši studenti mají obrovský smysl pro humor a mnohdy se s nimi královsky zasměji.

### 4. Plánujete do budoucna nějakou změnu?

Asi ne. Alespoň doufám, že mě žádná větší změna nečeká, teď jich bylo poměrně dost a jsem naprosto spokojen se současnou situací. Možná trochu pošilhávám po dalším vzdělání a prohloubením dosavadní odbornosti. Uvidíme...

### 5. Co děláte ve vašem volném čase?

Mám pocit, že toho volného času je méně a méně, ale rád jezdím na kole, občas běhám, když je hezky, ale jen pro zábavu, nemohu se srovnávat s některými kolegy, kteří dosahují velikých úspěchů v běžeckých závodech. Asi bych se neoznačil za sportovce. Dám přednost divadlu, zajímavému filmu (ideálně komedii), dobré knížce. Ovšem v poslední době trávím čas s poručíkem Columbem, obdivuji, jak vyřeší jakoukoliv vraždu.



## **6. Vlastníte domácí zvířátko, a pokud ne, jaké byste chtěl?**

Bohužel ne, trávím dost času mimo domov, ale určitě bych si časem rád pořídil kotě nebo menšího psa (mám rád větší pejsky, ale mám byt a tam se větší zvíře nehodí). Škoda Nelčo, že jste se nezeptala, jaké zvíře bych nechtěl. Odpověděl bych křečka - vždy mi rychle a za záhadných okolností umírají. Nemám moc v lásce křečky a slepice.

## **7. Máte nějaký sen nebo velké přání, které si chcete vyplnit?**

To je těžké, přál jsem si, aby se objevila nějaká chytrá a šikovná novinářka a udělala se mnou rozhovor do školního časopisu, a to se mi dnes splnilo. Děkuji. 😊

# Horoskopy

## Vodnář

Lidé narozeni v tomto měsíci se můžou těšit pohodových Vánoc. Problémy s penězi rozhodně mít nebudou, takže jejich blízcí zažijí Vodnáře spokojenějšího než kdy jindy. Rodina vám bude dokazovat lásku, a je dost velká šance, že si osamělé duše Vodnářů najdou svojí drahou polovičku.



## Ryby

Předvánoční stres se Ryb rozhodně netýká, toto období zvládnou s klidem na duši a užijí si ho tak, jak se patří. Od partnera můžou očekávat velké překvapení, nebo velkolepé gesto plné lásky. Finančně na tom nebudou zase tak špatně, ale uvědomí si, že by mohly začít šetřit.



## Beran

Jindy výbušní Berani budou plni klidu a vánoční nálady, kterou se rozhodnou šířit všude kolem sebe. A nejenže budou rozhazovat do okolí optimismus a lásku, ale vzduchem budou lítat i peníze. Někdo tu asi hodně šetřil. V čem však Berani šetřit budou, je opětovná láska k partnerovi. To se jim později vymstí.



## Býk

Lidé narození v tomto měsíci by se měli v období Vánoc hlídat s cukrovím, pokud nehodlají držet celé letní prázdniny dietu. Hádáte správně, Býky nejvíce potěší lahodné cukroví a bramborový salát s řízem či kaprem. Díky jídlu nebudou mít moc času na nákup dárků a nakonec je stihnou nakoupit jen tak tak.



## Blíženci

Bytosti narozené v Blížencích se celý rok mohly těšit velké dávce energie, avšak přichází období, kdy budou věčně ospalí a klidní. Smysl pro humor jim však nezmizí, proto pro své okolí bude stále příjemným společníkem.



## Váhy

Váhy by se měly hlídat po finanční stránce více než po té sociální. Sice je tento nádherný čas obměkčí, pořád však budou nepříjemné, což se pokusí vynahradiť nákupem dárků. Nebudou si muset dělat zas takové starosti s jídlem, kila navíc doženou povánoční dietou.



## Panna

Všechny své peníze utratily za sebe, protože si prodělaly těžké období. To se ale teď změní. Dočkají se záplavy dárků a rodina je vtáhne mezi sebe. Kamarádi jim

ukážou, že svět není zase tak černobílý.

### Štír

Světě div se, Štíři budou o Vánoce příjemné osůbky. Z jindy tak jedovatých zmijí se stanou roztomilí andílci. S dárky sice budou šetřit, ale s láskou vůbec. Mají se taky na co těšit, stane se totiž něco, co jim obrátí život vzhůru nohama.

### Střelec

Tito temperamentní lidé se vánočnímu stresu opravdu nevyhnou. To jim ale nezabrání rozhazovat všude kolem sebe vlny optimismu. Také budou svými vtípký bavit své přátelé, čímž si získají ještě větší oblibu.

### Kozoroh

Věčně pracovitý Kozoroh bude na Vánoce dost lenivý a konečně si odpočine. Užije si nějaký čas s rodinou a přáteli, nezapomene se věnovat ani své drahé polovičce.

### Lev

Lvi Vánoce oslaví stylově a v přepychu. Nejenom, že po finanční stránce na tom budou dobře a vánoční nálada jim bude proudit v žilách, ale najdou si čas pro sebe, a to dokonce i pro svého partnera.

### Rak

Veškerý volný čas stráví s rodinou a bude je zásobovat cukrovím a dárečky. Což je mírně finančně oslabí, ale hlavu si s tím lámat nebudou. Toto je přece čas rodiny a lásky, ne čas stresu a starostí. Přesně tato věta se stane jejich motem, kterým se budou řídit ještě dlouho.



# Sudoku

				4				5
		3	5		1		9	
	2		9					7
		1					6	3
		2		3		8		
3	4					2		
8					5		2	
	6		3		7	9		
9				6				

9					2			1
	4		1	5				
	3		4			7		
	1				5			6
4		3				2		9
6			8				1	
		5			4		9	
				9	1		3	
1			7					5

4		1		8				7
				7	6			
7	5	8						
			1	3		7		
6			2		9			3
		9		5	7			
						3	1	9
			7	1				
	4			9		5		7

4	3		1					8
1				3				5
			9					
3								6
	9	7	4		2	5	3	
	2							7
					8			
	7			6				2
	6				1		4	9



## Osmisměrka

K	O	L	I	H	E	R	O	D	E	S	K	K
A	O	A	M	É	L	T	E	B	M	T	R	U
N	D	D	T	S	V	Í	C	E	R	Á	C	P
D	Á	V	Ů	E	Z	V	O	N	L	J	O	S
Ě	T	S	E	E	M	P	Ř	O	I	S	T	Š
L	S	L	O	N	P	O	V	O	E	R	K	J
T	S	Ů	P	L	T	É	K	L	O	O	E	N
Z	L	A	T	O	I	T	S	M	Ř	R	R	L
N	P	O	U	Š	Ť	T	E	Ý	U	A	O	E
E	I	R	A	M	V	Č	T	Z	R	P	R	T
A	O	Z	H	Í	E	S	A	E	Ů	N	Á	A
R	Y	H	R	K	A	L	D	L	É	A	T	V
U	K	Í	Y	P	É	U	N	A	K	N	Y	O
P	Č	N	M	M	O	O	D	Č	A	A	L	T
R	I	S	M	L	Č	E	E	Z	U	D	J	S
U	L	E	B	N	L	V	A	Ž	I	Z	L	Ě
P	S	L	Í	O	O	R	Í	D	Š	Ě	E	V
O	E	V	K	I	E	D	A	O	B	V	S	Z
V	J	E	T	T	L	K	É	M	A	H	O	?

### Najdi:

Betlém	Purpura	Zvěstovatel	Králové	Poušť
Jesličky	Kometa	Svíce	Ovečka	Stádo
Kadidlo	Půst	Osel	Stáj	Sníh
Velbloud	Advent	Roráty	Zlato	Poselství
Myrha	Pastýř	Půlnoční	Herodes	
Stromeček	Hvězda	Marie	Koleda	

## Vtipy



Včera jsem se vezl taxíkem. Taxikář povídá:

„Miluju svou práci. Jsem sám sobě šéfem a nikdo mi neříká co mám dělat.“

- „Tady odbočte doleva.“

Programátoři nemají srdce.

Mají kernel. (Pro paní Ondrušovou a pana Týnka 😊)

U doktora:

„Abyste se vyléčila, musíte jíst alespoň jedno vejce denně.“

„Ale já vejce nesnáším!“

„Říkám jíst, ne snášet.“

Policista stopne auto kvůli vysoké rychlosti a říká:

„Víte, pane řidiči, na vás tu čekám celý den!“

Řidič:

„Taky jsem přijel, jak nejrychleji jsem mohl.“

Víte, proč se Velká čínská zeď řadí mezi sedm divů světa? Protože čínský výrobek, který by skutečně dlouho vydržel, je neuvěřitelná vzácnost.

Chodí babka po hřbitově a ptá se hrobníka: „Synku, kde je hrob 126?“

„Tak to nevím, babi, ale proč vylejzáte, když pak netrefíte zpátky?!“

Pepíček: „Mami, mohl bych prosím na Vánoce dostat pejska?“

Maminka: „Ne, budeš jíst kapra jako každý rok!“

Korpulentní dáma: „Zrcadlo, zrcadlo řekni mi, kdo je v zemi zdejší nejkrásnější?“ - Zrcadlo: „Fajn, ale kousek prosím odstupte, nevidím přes vás vůbec nic.“

