

# Vianočné pečenie s breznianskymi poslankyňami



Poslankyne mestského zastupiteľstva sa vedia správne rozhodovať nielen v rokovacej miestnosti, ale aj v kuchyni. Ved' posúďte sami. Prezradili nám svoje obľúbené recepty na tradičné vianočné jedlá, ktoré nesmú chýbať na ich štedrovečernom stole. Tak sa nechajte inšpirovať.



## VIANOČNÉ MEDOVNÍČKY

Medovníčky: 500 g hladkej múky, 250 g práškového cukru, 3 vajcia, 1 vajce na potretie, 40 g masla, 100 g roztopeného medu, 50 g pomletých vlašských orechov, 1/2 balíčka prášku do pečiva, 2 čajové lyžičky perníkového korenia, polovičky orechov

Poleva: 1 bielok, 150 g práškového cukru, citrónová šťava

Zmiešam preosiatu múku s práškom do pečiva, cukrom, vajcami, medom, orechami, maslom, korením. Vypracujem vláčne cesto a nechám odpočívať aspoň dve hodiny. Potom si cesto rozvalkám na doske posypanej hrubou múkou na hrúbku 1 cm a vykrajujem vianočné tvary. Niektoré sú vhodné na zdobenie bielkovou polevou, napr. stromčeky, hviezdy, kostolíky,... Na oválne alebo okrúhle tvary položím do stredu kus vlašského orecha. Uložím na plech vyložený papierom na pečenie a pečiem 15 - 20 minút pri teplote 160 - 180 stupňov Celzia.

Po upečení tie s orechom potriem rozšľahaným vajčkom a uložím do uzatvárateľnej dózy s kúskom jablka. V prípade, že medovníčky budem zdo-

biť bielkovou polevou, natriem ich po upečení žltkom, nechám vychladnúť a zdobím.

Polevu pripravím tak, že vymiešam jeden bielok s práškovým cukrom 2 - 3-krát preosiatym a troškou citrónovej šťavy na nitku. Do mikroténového vrecúška vložím polevu. Rožok vrecúška odstrihnem tak, aby vznikla malá die-ročka a zdobím podľa vlastnej fantázie, alebo kliknem na internet a inšpirujem sa obrázkami nazdobených medovníčkov.

Medovníčky pečiem 2 - 3 týždne pred Vianocami so svojou dcérou. Vydržia niekoľko týždňov, ak ich dôkladne odložím. Ak sú na dosah, do Vianoc je polovica fuč! A to je pre mňa odmena, keď to, čo navarím a napečiem rýchlo mizne :)

Eva Skačanová



## GRILÁŽ

200 g práškového cukru, 200 g sekaných vlašských orechov, 200 g Hery, 1 sladené kondenzované mlieko, oblátky, čokoládová poleva

Do rajnice dáme práškový cukor a rozvaríme ho na tekutý karamel. Pri-

dáme sekané orechy, kondenzované mlieko, Heru a varíme do zhustnutia. Uvarenú hmotu rozdelíme na tortové oblátky, na vrch hmoty dáme znova oblátky a niečím zatažíme. Necháme vychladnúť. Oblátky potom nakrájame na rezy. Povrch môžeme ozdobiť čokoládovou polevou, alebo namočíme do polevy len okraje. Fantázii sa medze nekladú. Prajem dobrú chuť.

Iveta Ledňová



## VIANOČNÝ ŠTEDRÁK

Cesto: 1 kg polohrubej múky, 3 dcl mlieka, 125 g masla, 100 g kryštálového cukru, kocka droždia, 3 žltky, troška soli, citrónová kôra

Orechová plnka: 180 g orechov, 30 g strúhanky, 80 g práškového cukru, 1 vanilkový cukor, 1 dcl mlieka, citrónová kôra - všetko uvariť

Maková plnka: 200 g maku, 100 g práškového cukru, 100 g masla, 1 vanilkový cukor, 1 dcl mlieka, citrónová kôra - všetko uvariť

Tvarohová plnka: 300 g tvarohu, 80 g práškového cukru, 80 g masla, 20 g hrozie-

nok, 2 vajcia, 1 vanilkový cukor, citrónová kôra - vymiešať

Cesto treba vypracovať a nechať vykysnúť. Je hustejšie, ak by bolo veľmi tvrdé, v prípade potreby ho treba trošičku zriediť mliekom. Vykysnuté cesto rozdelíme na päť častí. Vymažeme plech, na to uložíme prvé cesto, orechová plnka, tretie cesto, maková plnka, štvrté cesto a navrch tvarohová plnka, na ktorú urobíme mriežky z piatej časti cesta. Vianočný štedrák máme každé ráno na raňajky, počas celých sviatkov, a ešte vyjde aj všetkým, ktorí sa u nás zastavia na kávu :) Dobrú chuť!

Mária Majerčíková



## SLADKÝ KOLÁČ S HROZIENKAMI (BELUŠ)

1 kg polohrubej múky, droždie, 2 vajcia, 1 čajová lyžička soli, 1/2 litra mlieka, 2 polievkové lyžice cukru, 1/2 masla, 1 dcl oleja, hrozienka

Všetky ingrediencie spolu s rozmrveným droždím zmiešame a zalejeme vlažným mliekom. Vypracujeme cesto,

ktoré dáme podkysnúť. Veľkosť a tvar koláča vypracujeme podľa svojho vkusu, dáme na vymastený plech a potrieme rozpusteným maslom. Popicháme vidličkou a necháme ešte chvíľu podkysnúť na plechu. Po upečení môžete ešte raz potrieť maslom.

Tento „koláč“ je výborný s cesnakom ku kapustnici a tiež na druhý deň ráno s malinovým lekvárom na raňajky. Ak ho budete mať ešte stále dost, v rámci experimentovania skúste potom kľudne aj ako olovrant so zemiakovým šalátom :) Dobrú chuť!

Petra Dzurmanová



## RECEPT NA KRÁSNE VIANOČNÉ SVIATKY

U nás vianočná večera prebieha úplne tradične - kapustnica, vyprášaná ryбка a zemiakový majonézový šalátik, ale v tom šaláte rada a s úspechom kombinujem pol na pol majonézu a kyslú smotanku. Recept na krásne vianočné sviatky musí obsahovať veľa lásky, zdravia a pokoj v duši. A toto želim všetkým čitateľom a redaktorkám breznianskych novín.

Eva Wolframová

Autor: PK	skratka pre kus	Rhode Island	ženský hlas	teplá časť odevu	osirelá, sama	materiálovo technické zabezpečenie	argón (chem.)	kôrovec		pulz	osobné zámeno	sodík (chem.)	prístroje, zariadenia		modla, vzor	ribonukleová kyselina	kľúč (angl.)
krasové územie					frajer Fatimy Erik (dom.)				1000 kg ECV Námestova					Inter. Rotes Kreuz bôžik ľasky			
<b>T4</b>																	
	Pavol v Taliansku	v tejto chvíli	<b>T1</b>				hrba					chorobné zúrivosti hudobné dielo					
Pascal (skr.)			cudzie mužské meno pracuj			<b>T2</b>					veľký vták				<b>T5</b>		pástiar
plošné miery					obchodná cena						dvojica				zbierka (skr.) etnický (skr.)		
veľký tvor					telúr (chem.) súčasť postele						utorok (skr.)			Eleonór (dom.) obnaženosť			
tenisový úder					Melis (skr.) dnešného dňa						spájanie slov do vety						
okresná liga			určený, stanovený staršia značka bicykla								staršia hudobná skupina	vynálezca telefónu	pred (lat.) Otília (dom.)				
Pomôcky: ANTE, ABOH, AOL	kód letiska Larissa	na entom mieste nemecký koncert				oslovenie muža	prvá žena	anglický zápor	Adolf (dom.)	sídlo v Nigérii					pracuj s pluhom časť tváre		
kvantový generátor					povrch piva Majstrovstvá Európy					betón (čes.) značka kozmetiky					predložka		americká tlačová agentúra
<b>T3</b>																	
vedecký názov krídla				hodnota tovaru											as soon as possible		



Správne riešenie krížovky zašlite na adresu Brezňan - mestské noviny, Námestie gen. M. R. Štefánika 1, 977 01 Brezno alebo vhodte do schránky vo vestibule mestského úradu do piatka 8. januára 2016. Výherca získa darčkové predmety od mesta Brezno. Z riešiteľov minulej krížovky sme vyžrebovali Máriu Čellárovú z Brezna. Blahoželáme! Výhru si vyzdvihnite v redakcii.