

Radujme se, veselme se!

Napsal uživatel Mgr. Martina Křiváková
Neděle, 10 Leden 2010 19:28

Tak se jmenoval předvánoční pořad ve Stážnici, který 8.12.2009 navštívili žáci 2.A třídy spolu s kamarády ze třetích tříd. Děti se zde seznámily s tradicemi a zvyky, které odpradávná provázejí adventní čas. Na vlastní kůži si prožily svátek sv. Barbory, sv. Mikuláše, Lucie a Štědrý den. Nejvíce se jim líbilo pečení figurek z kynutého těsta, draní peří, loupání fazole, lití olova a setkání se skutečným čertem, Mikulášem a andělem. Čas rychle ubíhal a my jsme se museli vrátit domů. Dnes už jen vzpomínáme na příjemné chvíle strávené ve Strážnici.

A pro vás tu máme recept na kynuté těsto, ze kterého pekly naše babičky mikulášské figurky. Dobrou chuť přejí děti ze 2.A, 3.A, 3.B a paní učitelky.

Obřadní pečivo z kynutého těsta

1kg hladké mouky, 1 kávová lžička soli, 2 žloutky, 20dkg másla, 1/2l mléka, 10dkg cukru krupice, 5 dkg droždí, rozinky a hřebíček na zdobení. Do mísy nasypeme mouku, přidáme sůl, žloutky, kvásek a rozpuštěné máslo. Vypracované těsto necháme asi hodinu vykynout. K přípravě čertíka vyválíme tenké válečky, které proplétáme dle fantazie a zdobíme kořením. Na plechu potřeme rozšlehaným vejcem. Pečeme 20-30minut v předehřáté troubě.