

Z RECEPTÁRA NOVOMESTSKÝCH GAZDINIEK

Piškotové rezy s džúsom

Suroviny: Piškotové cesto (zo 6 vaječných žltkov, 6 PL práškového cukru, 6 PL polohrubej mýky, štipky soli, snehu zo 6 bielkov), džem, 1000 ml 100% pomarančového džusu, 300 g kryštálového cukru, 2 balíčky Zlatého klasu, 2 tégliky šľahačkovej smotany, dlhé piškóty (podľa potreby), 100 ml rumu, 1 stužovač do šľahačky.

Postup: Surové piškotové cesto vylejeme na vymastený a múkom vysypaný plech, po upečení ešte vlažné cesto potrieme džemom, najlepšie jahodovým. Medzi pečením za stáleho miešania uvaríme 900 ml džusu so Zlatými klasmi a 300 g cukru. Zhustnutú horúcu masu rovnomerne natrieme na koláč a necháme vychladnúť. Studený koláč potrieme vyšľahanou šľahačkou (s pridaním stužovača). Potom zmiešame 100 ml džusu a 100 ml rumu a do tejto tekutiny zlžahka namáčame dlhé piškóty (len spodok). Namočené piškóty poukladáme na vrstvu šľahačky po celom plechu. Nakoniec ich ozdobíme podľa vlastnej fantázie – čokoládou, kokosom, mandľami atď. Pred rozkrájaním necháme koláč v chladničke 24 hodín.

Daniela Hučková, KD Zlatý dážď, Račianska ul.

Biskupský chlebíček

Suroviny: 4 žltka, 150 g práškového cukru, 125 g masla, 150 g hladkej mýky, 50 g posekané čokolády, 50 g posekaných orechov, 50 g hrozienok, 50 g kandizovaného ovocia, ½ balíčka prášku do pečiva, sneh zo 4 vaječných bielkov, štipka soli.

Postup: Práškový cukor rozdelíme na dve polovice. Jednu z nich vymiešame so žltkami a maslom a pri miešaní postupne pridávame mýku, čokoládu, orechy, hrozienku, kandizované ovocie a prášok do pečiva a na koniec bielyky vyšľahané s druhou polovicou cukru. Hotové cesto dáme do formy na sŕňi chrbát vymastenej maslom a vysypanej mýkom, pečieme v rúre pri teplote 150 stupňov cca 1 hodinu. Upečený vychladnutý chlebíček môžeme poliať čokoládovou alebo citrónovou polevou.

Aurélia Erőssová, KD na Sibírskej ul.

Tatrankové pracne s kokosom

Suroviny: 250 g hladkej mýky, 100 g práškového cukru, 250 g tuku (Hera, Palmarín), 1 vajce, 3 Tatranky, za 2 veľké hrste strúhaného kokosu.

Postup: Tatranky s kokosom zomelieme, pridáme (na doske) k mýke, cukru a premiesáme. V zmesi si urobíme jamku, do nej nastrúhame tuk, pridáme vajce a vypracujeme cesto. Pečieme ho vo formičkách, ktoré naplníme cestom do jednej tretiny, v stredne teplej rúre. Ešte teplé pracne vyklopíme do misy s práškovým cukrom, ktorým ich obalíme.

Ružena Deáková, KD na Vajnorskej ul.

Kokosové rezy

Suroviny na cesto: 2 šálky polohrubej mýky, 2 celé vajcia, 1 šálka kryštálového cukru, 1 prášok do pečiva, 1 šálka vlažného mlieka, pol šálky oleja.

Postup: Všetky suroviny spolu zmiešame, vylejeme na vymastený a múkom vysypaný plech. Surové cesto posypeme kokosom (1 šálka) a kryštálovým cukrom (pol šálky). Pečieme 20 minút pri teplote 180 stupňov. Na upečený ešte horúci koláč vylejeme 1 téglík sladkej smotany. Vychladnutý krájame na rezy.

Anna Čúzyová, KD na Jeséniovej ul.



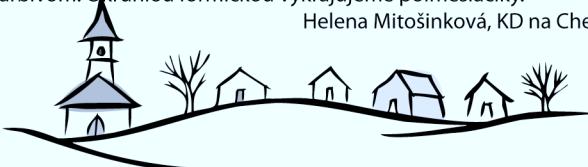
Polmesiačiky

Suroviny na cesto: 180 g masla, 180 g hrubej mýky, 170 g práškového cukru, 90 g mletých orechov, 50 g strúhané čokolády, 5 vajec, rum.

Suroviny na polevu: 180 g práškového cukru, 2 PL rumu, 1 ČL oleja, 1 PL teplej vody.

Postup: Tuk s cukrom vymiešame do peny. Postupne pridávame celé vajcia a na koniec pridáme postrúhanú čokoládu, mleté orechy a mýku. Cesto vylejeme na vymastený a múkom vysypaný plech. Pečieme vo vyhriatej rúre pri 180 stupňoch así 25 minút. Upečený vychladnutý plát pokvapíme rumom a polejem polevou, ktorú možno prifarbitiť potravinárskym farbivom. Okrúhlou formičkou vykrajujeme polmesiačiky.

Helena Mitošinková, KD na Chemickej ul.



TIP NA SILVESTROVSKÝ STÔL

Slané rožteky

Suroviny na cesto: 250 g masla alebo iného tuku, 250 g tvarohu, 350 g hladkej mýky, 1 vajce, sol, prášok do pečiva.

Suroviny na plnku: 600 g údeného mäsa (ktoré pomelieme), 1 PL strúhaný, 1 PL kyslej smotany, korenie, sol a vegeta podľa chuti, 1 vajce.

Postup: Vypracované cesto rozdelíme na menšie bochníčky (5-6), ktoré rozvalkáme a rozdelíme na pravidelné štvorčeky (cca 8). Na tieto štvorčeky rovnomerne rozdelíme pripravenú plnku, zrolujeme ich do rožtekov, rožteky potrieme rozšľahaným vajcom a pečieme v rúre pri teplote 200 stupňov 15 – 20 minút.

Etela Polčicová, KD na Stromovej ul.

MAŠKRTY PRE CELIATIKOV

Bezlepkové linecké kolieska

Suroviny: 250 g bezlepkovej mýky Schär Mix C (alebo Promix Uni a ¼ lyžičky guarovej gumy), 120 g masla, 120 g práškového cukru, 1 celé vajce, 2 balíčky vanilkového cukru, 1 ČL bezlepkového prášku do pečiva Dr. Oetker, marmeláda (na zlepenie koliesok).

Postup: Všetky prísady (okrem marmelády) musia mať izbovú teplotu. Zamiesime z nich cesto a to dámme odpočínať do chladničky minimálne na pol hodiny. Potom cesto rozvalkáme a vykrajujeme z neho kolieska či iné tvary. Poukladáme ich na vymastený plech a pečieme v rúre vyhriatej na 170 stupňov. Upečené necháme ochladnúť na plechu (aby sa pri dvanáhni nerozpadávali), potom ich preložíme napr. do misy, kde ich necháme úplne vychladnúť. Kolieska (či iné tvary) zlepíme marmeládou.

Bezlepkové slané krekry

Suroviny: 1 téglík bánoveckej nátierky a rovnaké množstvo bezlepkovej mýky Promix Uni.

Postup: Zo surovín vypracujeme cesto, vyvalkáme ho na plát hrubý do 5 mm, potom z neho vykrajujeme malé krekry. Poukladáme ich na vymastený plech, posypeme sezamom či makom a pečieme v rúre vyhriatej na 150 stupňov cca 15 minút.

Alžbeta Benková, KD Domovinka, Nobelova ul.

Betlehem - krásna a milá ozdoba Vianoc

Niet vari vianočne vyzdobeného príbytku, v ktorom by chýbal betlehem. Vedľ symbolizuje podstatnú udalosť Vianoc – narodenie Ježiša Krista, ktoré prišlo na svet medzi ľudí s najkrajším a najdôležitejším posolstvom – s láskou. V našich domácnostach nájdeme v súčasnosti betlehemy vyrobené z najrozmanitejších materiálov – z dreva, papiera, medovníkového či vizovického cesta, z keramiky a v neposlednom rade aj z nití, či už vyšívané alebo paličkované, prípadne aj textilné, zhotovené technikou módnego patchworku.

Z tradíciu betlehémov alebo jasličiek vďačíme svätému Františkovi z Assisi, zakladateľovi rehole františkánov. Na Vianoce v roku 1223 postavil v jaskyni v talianskom Grecciu jasle, do ktorých uložil živé dieťa. Vedľa stála Mária a Jozef, osol a vôl. V nasledujúcich rokoch obyvatelia Greccia začali tento čin napodobňovať a sami zhotovovali živé aj umelé betlehemy. Zvyk sa neskôr rozšíril do ďalších krajín. Najhodnosnejšie betlehemy sa stavali vo františkánskych a kapucínskych kostoloch a na ich výzdobe sa podieľali poprední umelci a vladári.

Na území dnešného Slovenska sa jasličky začali stavať od 13. storočia. V období baroka sa v kostoloch stavali honosné betlehemy v životnej velkosti. S postupným pribúdaním počtu figúrok sa však ich rozmeri zmenšovali. K svätej rodine pribudli anjeli, traja králi, pastieri a ďalšie postavy aj zvieratá. Koncom 18. storočia vydal Jozef II. nariadenie, ktorým zakázal stavať v kostoloch betlehemy. Tento úradný zásah znamenal paradoxne masový rozkvet betlehémov, pretože ľudia si ich v zjednodušenej podobe stavali doma. Prevládali drevené vyrezávané betlehemy. K najkrajším patria stredoslovenské, pretože rezbárski majstri bývali najmä v okolí banských miest. Vyznačovali sa množstvom vyrezávaných maľovaných postáv a bohatou dekoráciou. Na Piargu (dnešné Štiavnické Bane) vznikla v 19. storočí dokonca odborná rezbárska škola, kde sa žiaci učili vyrezávať aj betlehemy.

Nový rozkvet zaznamenali betlehemy na Slovensku po roku 1989. Jedným z najoriginálnejších je monumentálny pohyblivý betlehem Jozefa Pekaru, ktorý je trvalo vystavený v Rajeckej Lesnej pri Žiline.

K. Bobíková

VIANOČNÝ ROZHовор S KŇАЗОМ АНТОНОМ СРХОЛКОМ



- Dôstojný pán Srholec, priblížte nám svoje Vianoce v detstve. Ako si na ne spomíname?
 - Niekedy mám pocit, že som sa narodil a žil v „streďoveku“. Vtedy boli totiž Vianoce plné citu, síce skromnejšie po materiálnej stránke, ale bohatšie na vrúčnosť. Viac to vyhovovalo srdcu a mentalite dietáta. Ďasňa generácia deťí je ochudobnená o poéziju Vianoc, ktorú

generácia detí je schudobnenia o pocziat vianoce, ktorá je, ako hovorí ruský spisovateľ Boris Pasternak „ničím nenahraditeľná“. Počas môjho detstva bol Ježiško, darčeky a jednoduchý svet. V jednoduchých pomeroch so šiestimi súrodencomi sme prežívali úžasné sviatky. To, čo cez Vianoce oslavujeme, príchod lásky a dobra, to sa aj žilo. Po celý rok sme sa snažili byť k sebe tolerantní, kamarátski a navzájom si pomáhať.

- Neskôr vás osud zavial k saleziánom. Aké boli Vianoce u nich?

- Presne tak. Odišiel som k nim, keď som mal štrnásť. Tam boli svätky organizované v rámci spoločenstva ľudí. O narodení Ježiša Krista a potrebe lásky vedeli hovoriť aj z theologického hľadiska. Doba nám nežiela, prebiehala druhá svetová vojna. Lásky bolo poskromne a žiaľ zúrila nenávist. Práve preto sa mi moje detstvo a obdobie u saleziánov javili ako pobyt v oáze. Vládol pokoj, aj keď vonku rinčali zbrane. Tie dočasne utichli na Štedrý deň. Po ňom však vojnové besnenie po-kráčalo s rovnakou intenzitou. Odvtedy sa pokladám za pacifistu a tvrdím, že mier treba chrániť.

- Viaceri Vianoc ste museli stráviť v pracovnom tábore v Jáchymove. Aké boli?

- Velmi tažké, celoročné šikanovanie neustalo ani cez sviatky. Vianoce mohli prebehnúť len v okleštenej podobe s troškou jedla. Chvalabohu triedna nenávisť už u nás dlhšie nie je, a tak to má byť. Po temnejšom období vyšlo slnko a pre mňa skončil stredovek odchodom na štúdium do Ríma. Bohoslovci ma zavili prebytočného sentimentu a začal som chápať duchovnú hľbku Vianoc. Prišiel výrazný posun do moderného sveta. Zažil som oslavu Vianoc na mnohoraké spôsoby, čo sa týka jedla, hudby či tanca. Vianoce sú sviatkami radosť, oslavou Božieho narodenia, a to všetko tam bolo prítomné. V súčasnosti pomáham ľudom bez domova a snažím sa ich nenásilhou formou usmerniť v ich jestvovaní. Už je to 18 rokov, čo sa tejto práci venuiem a zrejme je pre mňa poslaním.

- U nás v Novom Meste venujeme pozornosť sociálnej oblasti. Pomáhamo osamelým matkám s deťmi či dôchodcom. Ako sa pomeráte na úlohu štátu či samosprávy pri pomoci slabým?

- Štát robí, čo je v jeho finančných možnostiach, avšak veľkú rolu zohráva samospráva miest a obcí spolu s neziskovými organizáciami. Chválím vašu mestskú časť za pomoc čo i len jednému človeku, lebo je to veľká vec podať ruku v núdzi nielen počas Vianoc, ale po celý rok.

- Čo by ste zaželali čitateľom Hlasu Nového Mesta k nastávajúcim Vianociam?

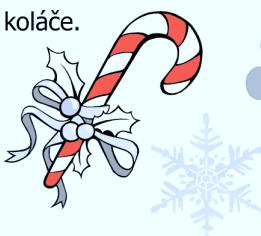
- Vašim čitateľom prajem požehnané vianočné sviatky v spoločnosti najbližších. Nech preváži duchovno nad materiálnom.

Dôstojný pán Srholec, v mene našich čitateľov vám ďakujem za úprimnosť.

Zhováral sa Andrej Alberty



Vianoce sú vtedy, keď nikto nepláče,
Vianoce sú tam, kde voňajú mamine koláče.
Vianoce sú s tými, ktorých lúbime,
ale aj s tými, na ktorých myslíme.



Kam po lieky počas vianočných sviatkov

- | | | |
|--|-------------------|-------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Lekáreň ARBOREA , Stromová 9, Kramáre | | |
| 20. – 23. 12. 2010 | otvorená | 9.00 – 16.00 h |
| 26. 12. 2010 | pohotovosť | 8.00 – 22.00 h |
| 27. – 31. 12. 2010 | | 9.00 – 22.00 h |
| 1. 1. 2011 | pohotovosť | 8.00 – 22.00 h |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lekáreň LIMBA , Limbová 1, Kramáre | | |
| 20. – 23. 12. 2010 | otvorená | 8.00 – 17.00 h |
| 27. – 31. 12. 2010 | | 8.00 – 16.00 h |
| 31. 12. 2010 | zatvorená | |
| 2. 1. 2011 | pohotovosť | 8.00 – 22.00 h |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lekáreň Kramáre , Limbová 5 | | |
| 20. – 23. 12. 2010 – otvorená | | 8.00 h – 16.30 h |
| 27. 12. – 30. 12. 2010 | | 8.00 h – 16.30 h |
| 31. 12. 2010 | | 8.00 h – 12.30 h |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lekáreň MARTA , Račianska 85 | | |
| 20. – 23. 12. 2010 – otvorená | | 7.30 h – 18.00 h |
| 27. 12. – 30. 12. 2010 | | 7.30 h – 18.00 h |
| 31. 12. 2010 | | 7.30 h – 12.00 h |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lekáreň IBIZA , Stromová 34 | | |
| 20. – 23. 12. 2010 – otvorená | | 8.00 h – 18.30 h |
| 24. 12. 2010 | pohotovosť | 8.00 h – 22.00 h |
| 25. 12. 2010 | pohotovosť | 8.00 h – 22.00 h |
| 26. 12. 2010 | zatvorená | |
| 27. 12. – 30. 12. 2010 | | 8.00 h – 18.30 h |
| 31. 12. 2010 | | 8.00 h – 12.30 h |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lekáreň TRNAVSKÉ MÝTO , Trnavská cesta 1 | | |
| 20. – 23. 12. 2010 – otvorená | | 7.30 h – 18.00 h |
| 27. – 30. 12. 2010 | | 7.30 h – 18.00 h |
| 31. 12. 2010 | zatvorená | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lekáreň U ČERVENÉHO ZAJACA , Vajnorská 41/2 | | |
| 20. – 23. 12. 2010 – otvorená | | 8.00 h – 18.00 h |
| 27. – 30. 12. 2010 | | 8.00 h – 18.00 h |
| 31. 12. 2010 | | 8.00 h – 12.00 h |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lekáreň NA TEHELNOM POLI , Tehelná 26 | | |
| 20. – 23. 12. 2010 – otvorená | | 7.30 h – 18.00 h |
| 27. – 30. 12. 2010 | | 7.30 h – 18.00 h |
| 31. 12. 2010 | | 7.30 h – 12.00 h |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lekáreň Tehelná , Tehelná 26 | | |
| 20. – 23. 12. 2010 – otvorená | | 7.30 h – 17.00 h |
| 27. – 30. 12. 2010 | | 7.30 h – 17.00 h |
| <input checked="" type="checkbox"/> FAKULTNÁ LEKÁREŇ , Odbojárov 10 | | |
| 20. – 21. 12. 2010 – otvorená | | 8.00 h – 16.00 h |
| 27. – 31. 12. 2010 | zatvorená | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lekáreň HUMA-VED , Sibírska 11 | | |
| 20. – 23. 12. 2010 – otvorená | | 8.00 h – 18.00 h |
| 27. – 30. 12. 2010 | | 8.00 h – 18.00 h |
| 31. 12. 2010 | zatvorená | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lekáreň POKROK , Račianska 3 | | |
| Stála pohotovostná služba | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lekárska služba prvej pomoci pre deti | | |
| Detská fakultná nemocnica s poliklinikou, Limbová 1 | | |
| – v dni pracovného pokoja nepretržite | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Lekárska služba prvej pomoci pre dospelých | | |
| Poliklinika Ružinov, Ružinovská 10 – v pracovné dni od 18.00 | | |
| do 07.00 h, v dni pracovného pokoja nepretržite | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Stála zubná pohotovostná služba | | |
| Drieňová 38, nepretržite | | |



Zvončeky už zvonia,
ihličie nám vonia,
svetlo sviečok mihotavé,
Vianoce k nám prišli práve.
Preto sviatky krásne majte,
v pohode ich prezívaite.



Vážení odberatelia tepla a obchodní partneri,

dovoľte nám, aby sme sa aj touto cestou podčakovali za dôveru, spoluprácu
a korektné obchodné vzťahy v uplynulom roku.

Veríme, že nám zachováte svoju príazeň a naša spolupráca sa bude aj ďalej rozvíjať.

Prajeme Vám príjemné prežitie vianočných sviatkov
a úspešný rok 2011.



Bajkalská 21/A, 829 05 Bratislava, tel.: 02/57 37 21 11, www.batas.sk

Škôlky majú prázdniny rôzne

Všetkých osiem základných škôl, ktorých zriaďovateľom je mestská časť, majú v súvislosti s vianočnými a novoročnými sviatkami rovnako dlhé prázdniny – od štvrtka 23. decembra do piatka 7. januára 2011. V tomto roku sa deti naposledy učia v stredu 22. decembra, do školy nastúpia v pondelok 10. januára.

V materských školách v zriaďovateľskej pôsobnosti mestskej časti budú prázdniny v rôznych termínoch. V štyroch z nich – MŠ na ulici Na Revíne, Odborárskej, Osadnej a Teplickej – budú mať prázdniny úplne rovnako, a to od 23. decembra do 7. januára 2011.

Materská škola na Jeséniovej ulici bude zatvorená od 23. do 31. decembra a potom 7. januára. Po Novom roku až do Troch králov bude otvorená. Škôlky na Legerského a Šuňavcovej budú zatvorené 27. až 31. decembra, MŠ na Letnej a Rešetskovej ul. 23. až 31. decembra, MŠ na Šancovej 27. decembra až 7. januára.

Na sviatok Troch kráľov, ktorý je 6. januára, sú všetky škôlky zavreté. Od pondelka 10. januára budú otvorené všetky.

(ak)

Treba si všimáť varovné signály

Čoraz častejšie ľudia na Slovensku čelia rôznym ohrozeniam, najmä v súvislosti s prírodnými živlami. Preto je dôležité vedieť, ako sa v takýchto prípadoch vykonáva varovanie obyvateľstva.

Varovné signály, ktoré obyvateľov upozorňujú na ohrozenie, vydávajú hučiace sirény. Následne ich dopĺňa hovorená informácia prostredníctvom hromadných informačných prostriedkov. Preto, ak sa rozozvučia sirény, treba si všimáť aj vysielanie rozhlasu a televízie, vrátane mestského rozhlasu a lokálnych médií.

Civilná ochrana v rámci prevádzkyschopnosti sirén uskutočňuje pravidelné ich akustické skúšky. V Bratislave sa v roku 2011 uskutočnia raz do mesiaca vždy v piatok o 12.00 h, a to v nasledujúcich termínoch: 14. januára, 11. februára, 11. marca, 8. apríla, 13. mája, 10. júna, 8. júla, 12. augusta, 9. septembra, 14. októbra, 11. novembra a 9. decembra.

V prípade ohrozenia si treba uvedomiť, že najväčšiu hodnotu má ľudský život a zdravie. Toto má pri záchrane prioritu, záchrana majetku je na rade až potom. Treba tiež myslieť na ochranu vlastnej osoby, poskytnutie prvej pomoci druhým a vzájomnej pomoci v tiesni.

(rm)

Kam s vrakmi áut

Otázka, ako a kde sa zbaviť vrakov automobilov, už dnes nemusí byť problémom. Stačí využiť službu akciovej spoločnosti ŽP EKO QELET, ktorá je vlastníkom autorizácie na spracovanie starých vozidiel. Na ich odvozovanie má vytvorených 21 zberných miest po celom Slovensku. Jedno z nich je v bratislavskej mestskej časti Rača, na ulici Pri šajbách 1. Otvorené je od pondelka do piatka v čase od 7.00 do 15.00 h. Cena za výkup je symbolická – 6 eur za tonu.

Bližšie informácie možno získať na telefónnom čísle 02/4464 9442. So zberným miestom sa možno skontaktovať aj na e-mailovej adrese bratislava@ekoqelet.sk.



(ak)

TESCO
expres
Slimák

Otvorené denne

6 – 22 hod.



-  Viac ako 45 druhov čerstvého pečiva pečeného niekoľkokrát denne. Sortiment je zameraný predovšetkým na čerstvú potraviny a na tovar každodennej spotreby.
 -  Nájdete u nás nielen kvalitné mäso, ale i široký sortiment lahodných údenín a syrov.
 -  Každý deň u nás nájdete široký výber čerstvého ovocia a zeleniny.
 -  Možnosť platby platobnými kartami a stravnými lístkami
 -  Vychádzame Vám v ústrety dlhšou otváracou dobou, ktorá sa každý deň v týždni začína v skorých ranných hodinách.
- TESCO** Nájdete tu, samozrejme, aj výrobky radu Tesco, na ktoré ste zvyknutí z obchodov Tesco.



Zbierajte body s **Clubcard**
a ušetríte pri každom nákupe.