

MAGIC NEWS





Verča S. Verča M. Vojta Izzy



Velikonoční vydání

Historie Velikonoc

Ahoj, vítáme všechny u třetího dílu časopisu. Tentokrát se podíváme na historii Velikonoc.
Velikonoce jsou jeden z nejvýznamnějších křesťanským svátků. Jsou oslavou zmrtvýchvstání Ježíše Krista. Velikonoce jsou období lidských tradic spojených s vítáním jara. Jsou pohyblivým svátkem - datum se rok od roku mění. U Slovanů a Germánů splynuly lidové oslavy Velikonoc s pohanskými slavnostmi jara, které oslavovali procitnutí přírody ze zimního spánku. Kvůli tomu do lidových oslav Velikonoc přešly v germánském a slovanském prostoru mnohé původem pohanské zvyky. Dále se zmíníme o různých tradicích.

Tradice



Pomlázka
Pomlázka by měla být pletena z vrbových proutků a zdobená stuhami. Počet stuh, by měl odpovídat počtu dívek, které pomlázka při koledě takzvaně „pomladila".

Vajíčko
Normálně skoro všichni víme, že vajíčka malujeme. Víte však, že vzhled vajíček velmi často vychází z regionálních a místních zvyklostí a svůj význam mají všechny barvy?

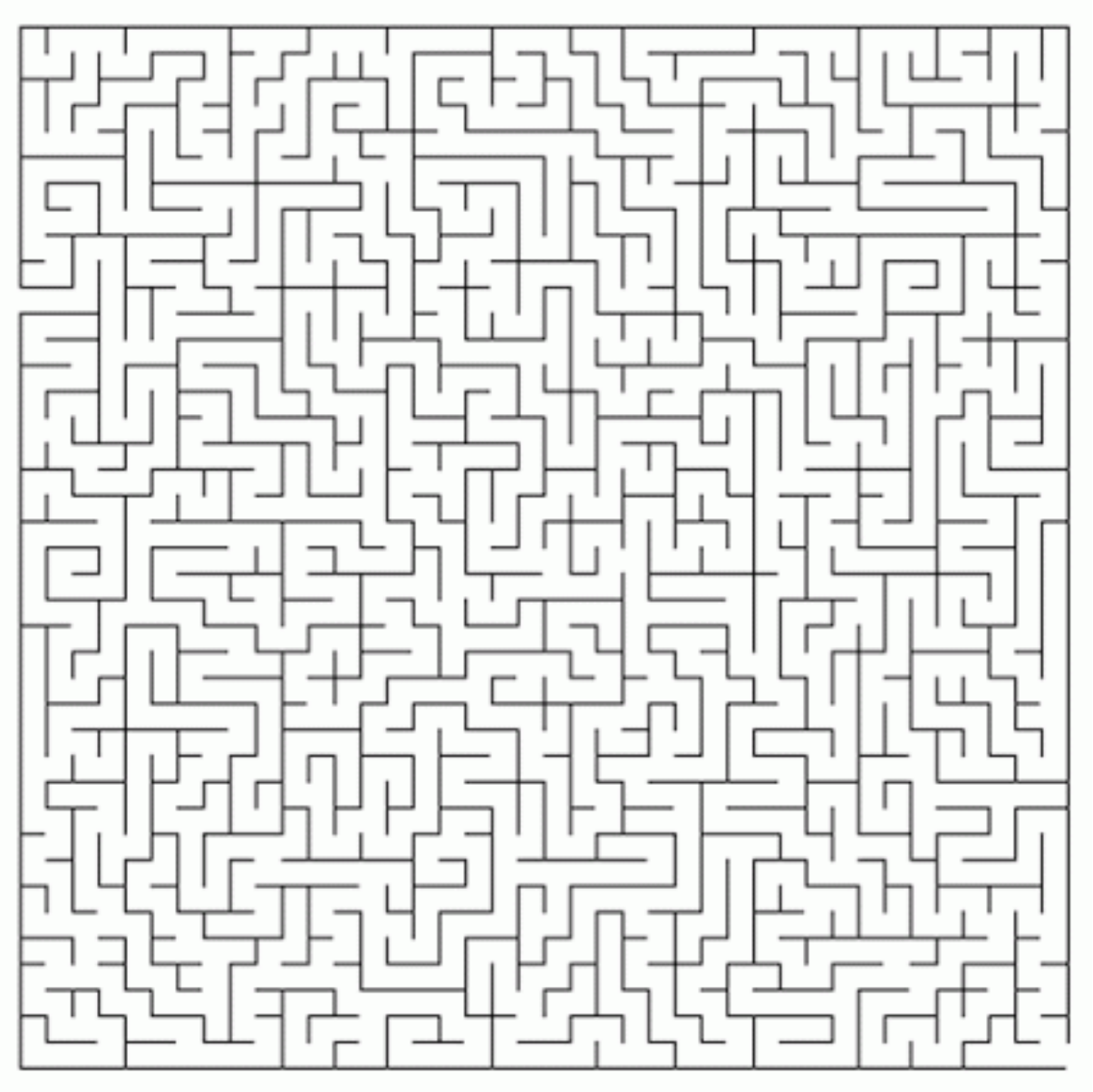
Koledování
Koleda o Velikonočním pondělí patří k dosud stále dodržováním a oblíbeným velikonočním zvykům. Koledovat by se mělo jen od půlnoci do půlnoci. Tradiční odměnou za koledy jsou vajíčka, ale mohou to být i sladkosti.

Polévání vodou
V některých krajích muži a ženy společně s vyšleháním ještě polévají studenou vodou, ale správnější význam tohoto zvyku je, že dívky a ženy v úterý ráno po velikonoční pondělí polévají chlapce a muže. Někde se místo vody používá parfém, ve většině případů samozřejmě levný, ne příliš voňavý a ve větším množství.



Bludiště

Vyřeš bludiště. (Není to soutěž.)



Recept na Mrkvový dort

suroviny

200 g mrkve

150 g másla nebo **150 ml** slunečnicového oleje

150 g cukru

vanilkový cukr

3 vejce

250 g hladké mouky

200 g mletých mandlí nebo lískových oříšků

1 prášek do pečiva

citronová kůra

trochu rumu - nemusí být

špetka soli

1/2 čajové lžičky skořice

postup

1. Mrkev očistíme a najemno nastrouháme.
2. Do mísy dáme máslo, cukr, žloutky a ušleháme.
3. Přidáme k tomu mouku předem promísenou s mandlemi, práškem do pečiva, skořicí, solí a nastrouhanou mrkev - vše dobře promícháme.
4. Nakonec lehce vmícháme sníh z bílků.
5. Troubu předehřejeme na 180°C.
6. Těsto dáme do vymazané a moukou vysypané dortové formy a pečeme cca 45-50 minut.
7. Po této době zkusíme špejlí zda je dort upečený, pokud se na špejli těsto lepí, přidáme ještě cca 10 minut pečení.

Recept na šnekového beránka

Suroviny na těsto:
250 ml mléka, 30 g čerstvého droždí,100 g cukru krupice, 1 lžička citronové kůry, 2 žloutky, 100 g tuku (nejlépe 50 g rozpuštěného másla, 25 g sádla a 25 g oleje) a 500 g polohrubé mouky

Suroviny na náplň:
400 ml mléka, 1 balení pudinkového prášku, 5 lžic cukru krupice, 500 g tvarohu v alobalu

Na potření: 2 lžíce medu, 1 lžička mleté skořice, 2 lžíce másla

Postup: Nejprve do hrnečku dáme teplé (ne horké) mléko, rozdrobíme do něj čerstvé droždí, přidáme špetku cukru, zaprášíme lehce hladkou moukou a necháme přikryté pod utěrkou cca 10 minut odpočívat, aby vzešel kvásek. Poté si nachystáme všechny ingredience na těsto. Začneme tím, že do misky odvážíme mouku, cukr, po okrajích osolíme, uprostřed vytvoříme důlek, vlijeme vzešlý kvásek a začneme od středu míchat. Přidáme žloutky, citronovou kůru a 100 g tuku. Nejlépe použijeme 50 g rozpuštěného másla, 25 g sádla a 25 g oleje, docílíme tak nejlepší chuti, ale můžeme něco z toho navzájem nahradit. Těsto vymísíme, lehce poprášíme moukou a necháme pod utěrkou na teplém místě jednu hodinu vykynout. Připravíme si náplň. 1 balení vanilkového pudinku s cukrem uvaříme v menším množství mléka, aby byl pořádně hustý. Pudink po zchladnutí krátce vyšleháme s tvarohy z alobalu. Těsto po hodině kynutí zdvojnásobí svůj objem. Pomoučíme si vál a tři čtvrtiny těsta na něj přemístíme. Těsto vyválíme na obdélník, měl by být silný cca 4-5 mm. Celou plochu vyváleného těsta potřeme připravenou náplní z pudinku a tvarohu. Na horní části necháme cca 5 cm nepotřeno. Zdola nahoru začneme těsto rolovat do utažené tenké rolády. Nejlépe nití nebo vlascem krájíme cca 2 cm kolečka (stejným způsobem jako například knedlíky). Tedy provlékneme pod roládu, nahoře překřížíme oba konce nitě a utáhneme.Skládáme na plech do tvaru těla beránka. Ze zbylého těsta v misce vytvarujeme hlavu, rohy a nohy.

Necháme cca 20 minut kynout na plechu, mezitím si rozehřejeme troubu na 175 °C. Beránka potřeme rozšlehaným vajíčkem, poté pečeme dozlatova cca 20 minut. Těsto vyjde na dva beránky, tedy jednoho můžeme sníst hned po upečení a druhého nechat na sváteční stůl, nebo zbytek těsta s náplní upečeme jen jako samostatné šneky na druhém plechu. Beránka ihned po vytažení z trouby potřeme rozpuštěným máslem, s medem a skořicí. Necháme vychladnout, můžeme i dozdobit. Uděláme například oči z hřebíčku, mašli ke krku nebo jedlé květy za roh.



A teď s chutí do toho! :-)

Omalovánky





Tipy na Velikonoční akce

Tradiční Velikonoce v plzeňské zoo

15. dubna 2022 – 18. dubna 2022

O Velikonocích zve plzeňská zoo nejen na zvířátka. Můžete se těšit na čtyři dny tradic a lidového umění na statku Lüftnerka.

Velikonoční trhy na náměstí Republiky Plzeň

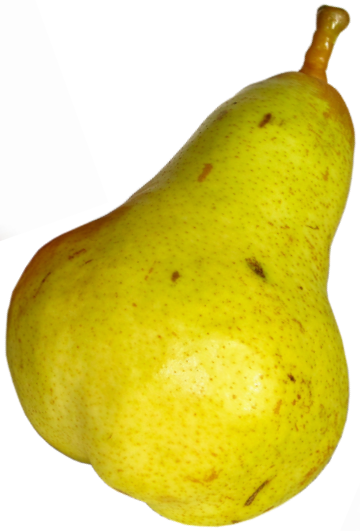
Velikonoční trhy, které své návštěvníky naladí na tu pravou Velikonoční a jarní atmosféru. Náměstí bude poseto malovanými kraslicemi a ručně pletenými pomlázkami.

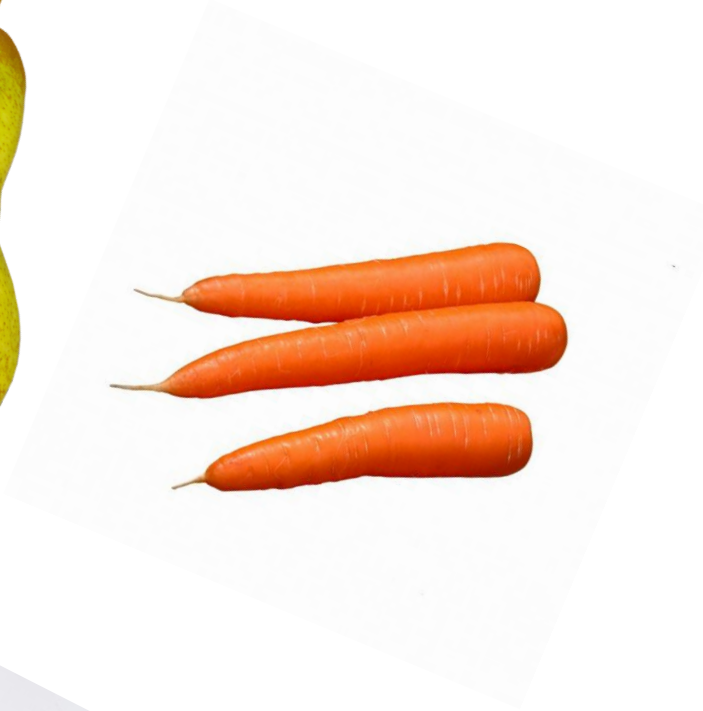


Soutěž pro 1. - 2. třídu

Ovoce zakroužkuj červeně a zeleninu zakroužkuj zeleně.











Výsledky noste Vojtovi.

Soutěž pro 3. - 4. třídu

Přiřaď název k rostlině.







Petržel

Pažitka

Kopřiva

Výsledky noste Verče S.

VTIPY

„Paní Kateřino, proč máte za uchem párek?”
„Šmankote! To jsem snědla k večeři tužku!“

Potkají se dvě jasnovidky a jedna povídá: „Ty se máš dobře, a co já?“

Jedna blondýna říká té druhé: „Tyjo, já jsem asi génius.“
Druhá: „Jo, a jak to?“
První jí odpoví: „Právě jsem dokončila puzzle za 3 roky a vzadu na krabici bylo napsáno 4 až 7 let.“



Sněhulák: „Divné, všude cítím mrkev!“

„Proboha, upadly mi nohy!“
„Ale, to nic vážného nebude, zajděte si k doktorovi.“

Víš, proč nechodí jogurt na procházku?
Protože se bojí, že by byl prošlý.

Ptá se u učitel autoškoly své žákyně:
„Proč máte, slečno, vždycky otevřené dveře, když startujete?“
„Přece aby mohl naskočit motor.“



Jdou dva policisté a vidí na zemi válející se bankovku. První praví: „Hele, stovka!“
A druhý na to: „To je falešná stovka, roztrhni ji a vyhoď ji támhle do koše.“
Ten první tedy peníze vyhodí a pokračují ve hlídce.
Po chvíli první prohodí: „Opravdu si myslíš, že ta bankovka byla falešná?“
Druhý odpoví: „No jasně, viděl jsi někdy stokorunu se třemi nulami???“

V příštím díle vás čeká:

V příštím (posledním) vydání se můžete těšit na soutěže, vtipy, recepty, zábavné pokusy a na spoustu dalších věcí.

