

# H LUCKÉ noviny



číslo 6/09

Prosinec 2009

Vydává Městský úřad Hluk • Cena 10 Kč



Čerti z hlucké 1. B třídy.

FOTO: Radek Bartoníček

Co si také přečtete...



... o sportování v Hluku



... o mnoha plánovaných akcích



s přílohou Školní kec(k)y

[www.mestohluk.cz](http://www.mestohluk.cz)

# Vánočka podle paní Lekešové

*Symbodem Vánočních svátků není jenom ozdobený vánoční stromek, ale jsou to také typická vánoční jídla, včetně vánočky. Pečení vánočky je dosti náročná práce, která vyžaduje nejen pečlivost, ale také jistou zkušenost. Nejlépe se „problém“ s vánočkou vyřeší nákupem v obchodě. Ale čerstvá, doma pečená vánočka, chutná nejlépe a navíc, je-li pečená o Štědrém dnu, zavoní celý byt a navodí krásnou vánoční atmosféru. Proto uvádíme několik rad, jak vánočku upéct.*

## Recept na vánočku:

25 dkg mouky polohrubé, 25 dkg mouky hladké,  
10 dkg krystalového cukru, 4 dkg droždí, 15 dkg másla, mléko,  
2 – 3 žloutky, sůl, vanilkový cukr, smetana (může být nahrazena mlékem),  
rozinky, mandle, 1 celé vejce na potřetí vánočky a tuk na vymazání plechu (lepší je péci na pečícím papíře).

### Postup:

Mouku prosejeme a dáme na teplé místo nahřát. Do hrnku rozdrobíme droždí, přidáme část cukru a malé množství mouky, trochu vlažného mléka (to bude kvásek). Zamícháme a necháme náležitě vykynout.

Do mouky vlijeme rozpuštěné máslo, přidáme žloutky, sůl, cukr, vanilkový cukr, vlijeme vykynutý kvásek a nalijeme podle potřeby vlažné mléko (nebo smetanu). Vše důkladně mícháme tak dlouho, až se na těstě vytvoří „puchýřky“ a nelepí se těsto na vařečku. Nakonec vmícháme podle chuti rozinky. Nádobu s těstem zakryjeme a necháme dobře vykynout.

Po vykynutí těsto rozdělíme na 9 dílů. Spodní část vánočky spleteme ze 4 dílů, střední část ze 3 dílů a vrchní část stočíme ze 2 dílů. Tuto vrchní část uděláme poněkud delší a její konce podsuneme kousek pod vánočku. Aby se nám jednotlivé prameny při pečení nerozjely, zpevníme vánočku tak, že zapíchneme párátka nebo kousky špejllí po hřebenu vánočky. Vánočku pak potřeme rozšlehaným vajíčkem, přizdobíme mandlemi a necháme ještě chvíli kynout.

Nakonec zvolna pečeme na 170°C asi 30 až 40 minut do zlatova.

Jednodušší pletení vánočky se dělá pouze z 8 dílů těsta. Nejdříve upleteme 2 copy po 3 pramenech. Jeden cop promáčkne podél středem po celé délce a položíme na něj druhý cop. Pak stejně jako u složitější vánočky 2 díly stočíme a položíme na druhý cop tak, aby konce mohly být podsunuty pod vánočku. Vánočku opět párátka nebo špejly zpevníme, potřeme vejcem a přizdobíme mandlemi, necháme ještě chvíli kynout a pečeme.



Tak toto je čerstvě upečená vánočka paní Lekešové. Na stole jsou ještě perníčky, ořechy, mandle a rozinky. Paní Lekešové velmi děkuji za její ochotu, s jakou se „zhostila“ mé prosby o poskytnutí vánočního receptu do těchto Hlucých novin. RB

# VÁNOCE 2009 v hlucké farnosti

## VIGILIE NAROZENÍ PÁNĚ

24. prosince 2009

Ve 14:15 hod bude v pastoračním centru pro děti promítán DVD film NARODIL SE KRÁL ( v českém jazyce).

V 15:00 hod mše sv. pro děti, rodiče a starší farníky.

Po sv. přijímání přenesení Jezulátka z oltáře do hluckého betléma. Po mši sv. každé dítě dostane obrázek s Jezulátkem a na druhé straně obrázku vánoční modlitba, kterou můžete zahájit štědrovečerní večeří.

Půlnoční mše sv. ve 24:00 hod.

## SLAVNOST NAROZENÍ PÁNĚ

25. prosince 2009

Betlém a kostel bude otevřen od 13:00 hod do 17:00 hod.

## SVÁTEK SV. ŠTĚPÁNA, PRVOMUČEDNÍKA

26. prosince 2009

Betlém a kostel bude otevřen od 14:00 hod. do 17:00 hod.

## SVÁTEK SV. RODINY JEŽÍŠE, MARIE A JOSEFA

27. prosince 2009

Betlém a kostel bude otevřen od 14:00 hod. do 17:00 hod.

V 17:00 hod začne vánoční koncert mladých studentů SVATÝ PLUK z Uherského Hradiště. Na závěr koncertu bude požehnání vína sv. Jana.

## POSLEDNÍ DEN V ROCE 2009

31. prosince 2009

Silvestrovská mše. Sv. na poděkování v 15:30 hod.

## SLAVNOST MATKY BOŽÍ PANNY MARIE

1. ledna 2010

Betlém a kostel bude otevřen od 14:00 hod. do 17:00 hod.

## 2. NEDĚLE PO NAROZENÍ PÁNĚ

3. ledna 2010

„Novoroční koledování“ v 15:00 hod. v kostele

Účinkují : Hlucky mužský pěvecký sbor a jejich hosté.

## SLAVNOST NA ZJEVENÍ PÁNĚ

6. ledna 2010

Žehnání vody, křídý, kadidla a zlatých předmětů.

Doporučený zasvěcený svátek.

## SVÁTEK KŘTU PÁNĚ

10. ledna 2010

Betlém a kostel bude otevřen od 14:00 hod. do 17:00 hod.

Končí doba vánoční.