

prosinec
12/2008



**masarykova veřejná knihovna
vsetín**

informační centrum vsetín



ZPRAVODAJ

Masarykova veřejná knihovna Vsetín

Dolní náměstí 1356, 755 01 Vsetín

tel.: 571 412 143, mobil: 720 449 454

web: <http://www.mvk.cz>, e-mail: mvk@vs.inext.cz

Informační centrum

Dolní náměstí 1356, 755 01 Vsetín

tel.: 571 441 441

web: <http://vsetin.mic.cz>, e-mail: ic.vsetin@mvk.cz

Provozní doba

knihovna Dolní náměstí a Informační centrum

pondělí – pátek: 10:00 – 18:00

sobota: 9:00 – 12:00 (Informační centrum

+ půjčovna 2. patro)

městské pobočky Luh, Rokytnice, Trávníky

pondělí, středa: 10:00 – 12:00 a 13:00 – 17:00

úterý, pátek: 10:00 – 12:00 a 13:00 – 16:00

čtvrtek, sobota: zavřeno

Úvod

Vážení a milí příznivci knihovny,

Krátké dny a dlouhé noci – to je charakteristika měsíce prosince. V prosinci se však také těšíme na nejpoetičtější svátky celého roku – Vánoce. Záleží jen na nás, jestli podlehneme „duchu doby“ a strávíme předvánoční období v obchodech, na nákupech nebo při hektickém uklízení a pečení. Samozřejmě, že dárek a čistá domácnost i vůně cukroví mísící se s vůní dřevin – to vše k Vánocům jako oslavě Božího narození tradičně patří, ale není třeba na to vyplýtvat všechny síly.

Pokusíme se Vám nabídnout, jak si předvánoční a vánoční čas zpříjemnit – třeba i tím, že přijdete do knihovny. Mnozí z vás se již patřičně vánočně naladili na „Valašských Vánocích“ v informačním centru, kde si ozdobili perníčky, dohotovili adventní věnec, zakoupili pedigový zvoneček nebo zajímavou svíčku.... Předvánoční a vánoční akce v knihovně však tímto hezkým a příjemným odpolednem teprve začínají.

Rádi vás zveme také na další pořady do knihovny, jejichž přehled je součástí tohoto zpravodaje.

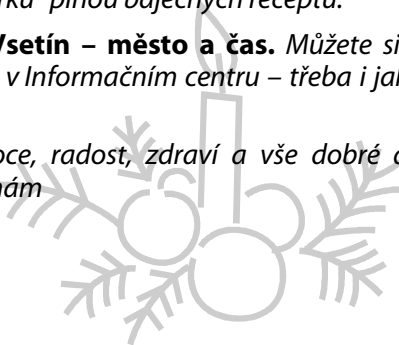
K Vánocům však tradičně patří také knihy. I v tomto čísle zpravodaje vám doporučíme, co jsme přečetli a zaujalo nás. Půjčit si však můžete i knihy, které se Vánoc přímo nějakým způsobem dotýkají, od knih pro děti (např. České Vánoce Josefa Lady) přes knížky, v nichž naleznete návody na předvánoční přípravu (Čas adventu, čas Vánoc: výzdoba, dárky, pozdravy, vaření, pečení) až k vánoční encyklopedii (Malá encyklopedie Vánoc), výběr z knih s vánoční tematikou z české literatury (České Vánoce) nebo beletrii (Vánoční stromek, Vánoční příběhy, Vánoční povídky...). Samozřejmostí jsou také koledy (CD), které si můžete zdarma vypůjčit v hudebním oddělení (3.patro).

Ale nejen kulturou živ je člověk – proto jsme pro vás připravili vánoční přílohu – „Valašskou vánoční kuchařku“ plnou báječných receptů.

*Na podzim jsme vydali publikaci **Vsetín – město a čas**. Můžete si ji v knihovně půjčit, ale také zakoupit v Informačním centru – třeba i jako dárek pro své blízké.*

Příjemné zimní čtení, krásné Vánoce, radost, zdraví a vše dobré do nového roku přeje vám i vašim rodinám

Helena Gajdušková



Přečtěte si, co nás zaujalo

Iva Procházková: Myši patří do nebe... ale jenom na skok

Pracuji už léta v knihovně pro děti a v poslední době jsem nadšená z toho, kolik hodnotných knížek, jak obsahem tak ilustracemi, náš trh nabízí pro dětské čtenáře. Mezi ty nejoblíbenější patří výše zmíněný titul. Příběh myšky Šupito a lišáka Bělobřicha ukrývá nejedno překvapení. Autorka velmi citlivě zpracovala téma života a smrti, s laskavým humorem nechala plynout své vyprávění. První zkušenosti se smrtí přicházejí už v dětství, když dítěti zemře babička, děda nebo milované zvířátko. Téma smrti je v knihách pro děti obzvláště důležité a potřebné, protože smrt je nevyhnutelná a těžká zkušenost, se kterou se dříve nebo později musí vyrovnat každý z nás. Myška a lišák se po své smrti potkávají v nebi a po smrti nečistot z pozemského života v „koupelně“ pro všechny přichozí prožívají (ne)bytí plné her a setkávání s jinými zvířecími tvory. Ovšem život v ráji se postupně pro naše hrdiny stává jednotvárným. Znovu musí odejít. Jejich duše se setkávají opět na zemi, každý z nich si může zvolit, v podobě jakého tvora to bude. Působivá pohádková próza Ivy Procházkové, čerpající jak z křesťanské, tak z hinduistické náboženské tradice, je holdem přátelství a životu v souladu s přírodou. Ideální kniha pro společné čtení dětí a rodičů s jemnými ilustracemi Markéty Prachatické získala vloni cenu Magnesia Litera za nejlepší knížku pro děti a mládež.

Hana Malá

Tereza Boučková: Rok kohouta

Autobiografický román, ve kterém Tereza Boučková popisuje velmi otevřeným způsobem trauma náhradní matky a z toho vyplývající manželskou a tvůrčí krizi. Hlavním tématem knihy je vztah autorky k synům: dvěma adoptivním a jednomu vlastním. Čtenáři jsou vtaženi do každodenního života rodiny, ve které se postupně rozpadá vztah ke dvěma adoptovaným a romským starším synům, protože nepracují, nechodí do školy, kradou, berou drogy, nestarají se o svou budoucnost a nejbližší je zajímají jenom tehdy, když od nich něco potřebují. Trpí tím nejen autorka jako matka, ale celá rodina - její manžel a hlavně nejmladší, vlastní a bezproblémový syn, kterému se v knize i v životě věnuje nejméně pozornosti. Způsob, jakým se autorka vyrovnává se ztrátou synů, se nám může jevit místy jako hodně syrový, ale možná díky němu znovu nalézá schopnost milovat, věřit a jít dál.

Hana Pekárková

Seznam dalších novinek ve fondu knihovny naleznete na: <http://www.mvk.cz/recenze>

Představujeme...

Čítárna a hudební oddělení

Čítárna v dnešní podobě je součástí K klubu. Nachází se v jeho klidovější části a s výpůjčním pultem tvoří centrum celého komunitního prostoru. Návštěvníci čítárny mohou využít volně přístupných regálů, ve kterých je umístěno přes 200 titulů periodik a u stolů nebo v křesílkách prolistovat denní tisk nebo časopisy. Pokud nechtějí využít příjemného posezení v knihovně, mohou si časopisy půjčit domů. Uživatelům jsou také k dispozici tři internetová místa.

První veřejná městská čítárna ve Vsetíně byla otevřena v roce 1913. V září roku 1948 byla při Masarykově veřejné knihovně zpřístupněna městská čítárna, ve které byla zřízena příruční knihovna s odbornou literaturou. Od roku 1965 až do roku 2006 byla čítárna spojena se studovnou.

Tradice hudebního oddělení sahá do roku 1968. Řadu let bylo samostatné, poté se začlenilo do oddělení pro dospívající mládež. Od roku 2006 je umístěno v prostorách K klubu a spolu s čítárnou tvoří jeden celek. Hudební oddělení má tři poslechová místa, která jsou vybavena křesílky a sluchátky. Veškeré záznamy z CD nosičů byly přehrány do MP3 formátu a jsou uloženy v počítači. Registrovaní čtenáři tak mohou využít nové služby a sami si na poslechových místech vybírat, který žánr chtějí v knihovně poslouchat. Klasické CD nosiče jsou umístěny u výpůjčního pultu a čtenáři si je mohou zdarma zapůjčit i domů.

Zájemci o hudební literaturu mají k dispozici fond, který obsahuje nejrůznější druhy hudebnin, partitury, notové záznamy, především klavír a kytara, ale i dechové nástroje, dále libreta, naučné knihy o hudbě a životopisy hudebních skladatelů a slavných interpretů. Při půjčování not si mohou úryvky skladeb přehrát na klávesách



Akce pro veřejnost v prosinci

Akce pro seniory

AKADEMICKÝ ROK PRO SENIORY

- **Modul 3: Psychologie, trénink paměti, mezigenerační vztahy**
vždy v úterý: 4.11., 11.11., 18.11., 25.11., 2.12.
v době od 9.00 do 11.30 hod.

Akce pro děti a mládež

- **středa 10. prosince, 13:00 - 16:00 hodin, K klub (3. patro)**
VÁNOČNÍ DÍLNA
predvánoční tvoření v knihovně pro celé rodiny
- **Kamarádka knihovna - soutěž o nejlepší knihovnu pro děti**
více informací na www.kamaradkaknihovna.cz
- **O poklad strýca Juráša** – vyhlášení dalšího ročníku dětské literární soutěže, tentokrát na téma „Kamarádství“; *více info na www.mvk.cz*
- **Nabídka vzdělávacích aktivit pro školy**
více informací na <http://www.mvk.cz/nabidkaskolam>

Vzdělávání, kurzy, semináře

Počítačové kurzy pro veřejnost:

- **Kurz Práce s tabulkami**
Termín: 24., 26. listopadu, 1. a 3. prosince v době od 18.00 do 20.15 hod.
Cena kurzu: 500,- Kč
- **Surfování a psaní po internetu**
Termín: 8. a 10. prosince 2008 v době od 18.00 do 20.15 hod.
Cena kurzu: 250,- Kč

Kontaktní osoba – podrobné informace:

Jana Krajčová, tel.: 571 448 074, e-mail: jkrajcova@mvk.cz

Počet účastníků je omezen, o pořadí rozhoduje datum podání přihlášky.

Výprodej zlevněných knih v Informačním centru

- *Termín: od 1. do 19. prosince během provozní doby*
Přijďte si vybrat knihy pro sebe i své blízké; výprodej probíhá v prostorech informačního centra

Besedy v měsíci prosinci

• **čtvrtek 4. prosince, 17:00 hodin, společenský sál knihovny
KDE POMÁHÁ TŘÍKRÁLOVÁ SBÍRKA?**

*beseda s Markem Navrátilem, koordinátorem Tříkrálové sbírky pro ČR
a Martinem Zamazalem, vedoucím humanitárního oddělení Arcidiecézní
charity Olomouc*

akce bude doprovázena výstavou fotografií ze zemí, kde Charita pomáhá

Partner: Arcidiecézní charita Olomouc, Charita Vsetín

• **pátek 5. prosince, 16:00 hodin, společenský sál knihovny
UVEDENÍ KNIHY „OČIMA DÍTĚTE“**

kniha Ilse Reiner – Eichnerové

*autorka je Židovka původem ze Vsetína, kde do 11 let žila, nyní žije v Americe
kniha obsahuje její deník, který si jako 11letá psala před deportací
do Terezína*

Partner: Diakonie ČCE - středisko Vsetín

• **čtvrtek 11. prosince, 18:00 hodin, společenský sál knihovny
MĚSTO VSETÍN A „JEHO“ PŘEDSTAVITELÉ**

beseda v rámci cyklu „Nejen vsetínští rodáci“

**Květoslava Othová, Iveta Táborská, Lubomír Gajdušek, Jaromír
Kudlík**

Cykus akcí e je finančně podpořen Městem Vsetín

• **čtvrtek 18. prosince, 17:00 hodin, K klub (3. patro)
VÁNOČNÍ ČTENÍ S CIMBÁLOVOU MUZIKOU JASÉNKA**

akce je finančně podpořena Ministerstvem kultury ČR

VÁNOČNÍ PŮJČOVNÍ DOBA

OD 22. 12. 08 DO 1. 1. 09

Hlavní budova – Dolní náměstí a dětské knihovny Luh, Rokytnice, Trávníky

pondělí 22. 12. otevřeno

úterý 23. 12. otevřeno

středa 24. 12. zavřeno

čtvrtek 25. 12. zavřeno

12:00

pátek 26. 12. zavřeno

sobota 27.12. zavřeno

neděle 28. 12. zavřeno

pondělí 29. 12. otevřeno

úterý 30. 12. otevřeno

středa 31. 12. otevřeno 10:00 –

čtvrtek 01.01. zavřeno



Připravujeme:

Počítačové kurzy:

Nejrychlejší komunikace na internetu – ICQ , SKYPE

Obsah kurzu: založení vlastního účtu, vyhledávání kontaktů, posílání zpráv, telefonování, práce s WEB kamerou

Termín: 19. ledna 2009

Čas: 17.00–20.00

Časová dotace: 4 vyučovací hodiny

Cena kurzu: 200,- Kč

Práce s digitální fotografií

Obsah kurzu: připojení digitálního fotoaparátu k PC, zpracování a základní úprava digitálních fotografií ve volně dostupných programech

Termín: 2. a 4. února 2009

Čas: 18.00–20.15

Časová dotace: 6 vyučovacích hodin

Cena kurzu: 300,- Kč

Každý zájemce o kurz si s sebou přinese digitální fotoaparát s příslušenstvím.

Kurzy jsou určeny pro mírně pokročilé uživatele osobních počítačů. Jako vstupní požadavek lze předpokládat základní počítačové znalosti uchazeče.

Přihlášky:

Masarykova veřejná knihovna Vsetín, Dolní náměstí 1356

osobně (administrativní část knihovny 3. patro)

Kontaktní osoba – podrobné informace:

Jana Krajčová, tel.: 571 448 074, e-mail: jkrajcova@mvk.cz

Pojďme se společně naladit na Vánoce ...

Štědrovečerní večeře

Nejen nazdobený stůl a výborný kapr, ale i jistá pravidla patří ke štědrovečerní večeři. Při přípravě tabule nezapomeňte na to, že máte připravit o jeden talíř navíc, a to pro náhodného hosta. Pod talíř dejte peníze a šupinku, mělo by vám to přinést štěstí

a budou se vás držet peníze. Od slavnostní večeře se nesmí vstát. Říká se, že ten kdo vstane do roka zemře.

Štědrovečerní večeři má předcházet půst. Dříve se i v jejím průběhu obvykle nepodávalo maso. Tabule však byla poměrně bohatá a i v chudších rodinách si lidé pro tuto chvíli dopřávali několik chodů.

Kapr, salát a ozdobený stromček jsou zvyklostmi až poměrně moderními. Protože uchovávaní čerstvého ovoce a zeleniny bylo ještě v minulém století problémem, převažovaly o vánočních svátcích pokrmy moučné, jako vánočky, štědrovky, koláče a bábovky. Oblíbené byly rovněž polévky.

Součástí pokrmů byly zpravidla přísady pokládané za magické. V Erbenově Kytici se píše o tom, že Štědrý den přinese kohoutovi česneku a jeho družce hrachu.

Česneku byla připisována ochranná funkce, hrách byl zase spojován s očistou vnitřní, hlavně od pýchy, závisti a dalších ne zrovna lichotivých vlastností.

Houby, rovněž tradiční součást štědrovečerní tabule, symbolizovaly bohatství a štěstí vůbec.

Na Valašsku štědrovečerní hostina započala, až když na nebi vyšla první hvězda. Na stůl mělo přijít všechno, co se v kraji urodilo a co si hospodyně přála, aby jí po celý rok na stole nechybělo. Proto se také na stole objevila jídla sváteční, ale také jídla prostá, vždy však pouze jídla postní. Čím více chodů, tím lépe, byť se podávaly třeba jen polévky, kaše a koláče. Nejlépe, když na stůl přišlo devatero chodů. Ze stejného důvodu se vařila i některá speciální štědrovečerní jídla, taktéž sestavená z mnoha druhů potravin. Polévka štedračka se vařila ze všeho, co dům dal.

„Na štedračku dá se vařit hrachu do hrcce, do něho se přidá suchých švestek, hrušek a hub, ze dva kousky kvačky a zemákův, aby se to vše hojně rodilo. Polovic této štedračky jest prvním jídlem štedrovecerního oběda, polovic se jí usuší a po celý rok po trošce statku do soli přidává.“ (František Bartoš)

O druhu a sledu jídel se dochovaly zprávy z různého prostředí. Štědrovečerní hostina začala polévkou štedračkou, po ní se jedlo zelí s chlebem, houbová (kozáková) polévka, pohanková kaše s medem, maštěná krupice a nakonec vdolky a kořeněná zhrívaná kořalka.

Na Vsetínsku se začínalo oplatky s medem, po nich přišla štedračka, po polévce pery nadívané povidly nebo suchými švestkami, dále krupice omaštěná máslem a posypaná cukrem, skořicí a perníkem, po krupici šišky a nakonec jablkový závin nebo ovocná omáčka chanuka, zvaná též jabčevica. Po večeři se pojídaly vdolky, jablka, suché švestky a ořechy.

(Jaroslav Štika, „Lidová strava na Valašsku“)

Valašská vánoční kuchařka

inspirujte se k vánočnímu stolu recepty našich valašských prababiček

Škvarkové pečivo

150 g mletých dobře vyždímaných škvarků, 150 g cukru, 100 g mletých vlašských ořechů, 250 g hladké mouky, 1 vejce, strouhaná kůra a šťáva z 1 citronu; 1 skořicový cukr na posypání

Všechny suroviny společně dobře propracujeme v tuhé těsto, které vtlačujeme do sádlem vymazaných formiček nebo můžeme vykrajovat různé tvary. Dáme na plech a ve středně horké troubě upečeme dozlatova. Hotové pocukrujeme a podáváme.

Tyčky z Hustopečí

*120 g hladké mouky, 120 g sádla, 20 g cukru, 1 cl bílého vína
Poleva: 1 bílek, 150 g moučkového cukru – vše utřeme*

Ze surovin zpracujeme těsto, které vyválíme na prst silně. Těsto potřeme bílkovou polevou, pomocí radýlka nakájíme na tyčky a v horké troubě rychle upečeme.

Guráble

250 g medu, 220 g másla, 3 špetky mletého pepře, 500 g polohrubé mouky; 150 g rybízové zavařeniny

Ze všech surovin mimo zavařeniny vypracujeme vláčné těsto máslové měkkosti. Z něho uštipáváme kousky velikosti vlašského ořechu, vytvarujeme do kuliček, které položíme na plech a ve středu promáčkneme důlek, do kterého dáme kousek zavařeniny. Takto připravené guráble pečeme ve vyhřáté troubě dorůžova. Je dobré je nechat několik dní zaležet.

Zázvorky

300 g cukru, 2 vejce, 2 žloutky, šťáva z ½ citronu, ½ lžičky mletého zázvoru, 300 g prosáté polohrubé mouky, ¼ balíčku prášku do pečiva

Cukr, vejce, žloutky, citrónovou šťávu a mletý zázvor šleháme do husté pěny. Potom postupně přimícháváme mouku smíšenou s práškem do pečiva a vypracujeme tuhé těsto, které rozválíme na prst vysoko. Tvořítkem na zázvorky vykrajujeme potřebné tvary, které klademe na sádlem pomaštěný plech a necháme odpočinout 24 hodin. Potom ve středně vyhřáté troubě zvolna upečeme. Hotové zázvorky naskládáme do kameninového nebo keramického hrnce, zakryjeme a necháme minimálně 14 dní zaležet, až změknu.

Valašská vaňoňka

2 dl pravé valašské slivovice, 50 g krystalového cukru, 2 dl vody, 4 hřebíčky, celá skořice

Cukr upražíme na světlý karamel, společně s hřebíčkem a skořicí, zalijeme vodou a zavaříme. Potom přidáme slivovice a zahřejeme. Podáváme horké. Jedna porce je (1 dl).

Vánočka

500g polohrubé mouky, 50 g droždí, 100 g cukru, 120 g másla, 2 žloutky, 50 g hrozinek, stouhaná kůra z 1 citronu a pomeranče, 200 g vlažného mléka, špetka soli; 1 vejce na potřetí, 30 g pražených na nudličky krájených mandlí na posypání

Všechny suroviny dobře propracujeme v hladké tužší těsto a necháme na teple vykynout. Při kynutí několikrát propracujeme, aby se netvořily v těstě velké bubliny. Potom těsto rozdělíme na 9 dílků a z nich vytvoříme pásky, ze kterých upleteme vánočku. Tu dáme na sádle pomaštěný plech a necháme v teple dostatečně nakynout. Potřeme rozšlehaným vejcem, posypeme na nudličky krájenými praženými mandlemi a ve středně vyhřáté troubě pečeme zvolna 1 hodinu do tmavohnědé barvy.

Valašská štědračka

*120 g pohanky lámanky, 50 g másla, 50 g cibule, 2 vejce, 50 g čerstvých hříbků či žampionů,
50 g hladké mouky, 200 g brambor, 1 l masového vývaru, sůl, mletý pepř*

V hrnci na rozpuštěném másle osmahneme na kostičky nakrájenou cibuli, kterou zaprášíme hladkou moukou a společně restujeme do zlatavé barvy. Cibulovou zasmažku zalijeme vývarem, dobře rozšleháme a za občasného míchání přivedeme do varu. Mezitím oloupeme a na kostičky nakrájíme brambory, které přidáme do vařící se polévky společně s houbami. Pokud použijeme houby sušené, potřebujeme poloviční gramáž. Houby musíme předem namočit do teplé vody, aby změkly. Po 10 minutách varu přidáme spařenou a propláchnutou pohanku a ještě společně zavaříme. Pohanka by se neměla rozvařit. Na závěr do polévky zaklechtáme rozšlehané vejce a zavaříme. Podle chuti dosolíme a dopepříme.

Pohanková kaša s čočkou

500 g loupané pohanky, 250 g velkozrnné čočky, 200 g cibule, 30 g česneku, mletý pepř, 150 g vepřového sádla, 150 g uzené slaniny

Pohanku spaříme vařící vodou, scedíme a propláchneme studenou vodou. Potom okapanou pohanku zalijeme dvojnásobným množstvím horké vody a necháme ji nabobtnat. Zvláště propereme a do teplé vody namočíme čočku, ale není to nutné. V kastrolu rozpustíme na kostičky nakrájenou uzenou slaninu, přidáme sádlo a na drobné kostičky nakrájenou cibuli, kterou osmažíme do hnědé barvy, společně restujeme česnek. Na základ dáme opranou a přebranou čočku, zalijeme vařící vodou a dusíme do poloměkka, pak přidáme nabobtnalou pohanku, promícháme a přiklopené poklicí dáme do trouby zapéci. Podáváme se zeleninovými saláty a chlebem.

(Miroslav Kotrba „Valašská kuchařka“)

**VESELÉ VÁNOCE A ŠTASTNÝ NOVÝ ROK!
VÁM PŘEJÍ VŠICHNI ZAMĚSTNANCI
MASARYKOVY VEŘEJNÉ KNIHOVNY VSETÍN**

Valašská vánoční kuchařka

inspirujte se k vánočnímu stolu recepty našich valašských prababiček

Škvarkové pečivo

150 g mletých dobře vyždímaných škvarků, 150 g cukru, 100 g mletých vlašských ořechů, 250 g hladké mouky, 1 vejce, strouhaná kůra a šťáva z 1 citronu; 1 skořicový cukr na posypání

Všechny suroviny společně dobře propracujeme v tuhé těsto, které vtlačujeme do sádlem vymazaných formiček nebo můžeme vykrajovat různé tvary. Dáme na plech a ve středně horké troubě upečeme dozlatova. Hotové pocukrujeme a podáváme.

Tyčky z Hustopečí

*120 g hladké mouky, 120 g sádla, 20 g cukru, 1 cl bílého vína
Poleva: 1 bílek, 150 g moučkového cukru – vše utřeme*

Ze surovin zpracujeme těsto, které vyválíme na prst silně. Těsto potřeme bílkovou polevou, pomocí radýlka nakájíme na tyčky a v horké troubě rychle upečeme.

Guráble

250 g medu, 220 g másla, 3 špetky mletého pepře, 500 g polohrubé mouky; 150 g rybízové zavařeniny

Ze všech surovin mimo zavařeniny vypracujeme vláčné těsto máslové měkkosti. Z něho uštipáváme kousky velikosti vlašského ořechu, vytvarujeme do kuliček, které položíme na plech a ve středu promáčkneme důlek, do kterého dáme kousek zavařeniny. Takto připravené guráble pečeme ve vyhřáté troubě dorůžova. Je dobré je nechat několik dní zaležet.

Zázvorky

300 g cukru, 2 vejce, 2 žloutky, šťáva z ½ citronu, ½ lžičky mletého zázvoru, 300 g prosáté polohrubé mouky, ¼ balíčku prášku do pečiva

Cukr, vejce, žloutky, citrónovou šťávu a mletý zázvor šleháme do husté pěny. Potom postupně přimícháváme mouku smíšenou s práškem do pečiva a vypracujeme tuhé těsto, které rozválíme na prst vysoko. Tvořítkem na zázvorky vykrajujeme potřebné tvary, které klademe na sádlem pomaštěný plech a necháme odpočinout 24 hodin. Potom ve středně vyhřáté troubě zvolna upečeme. Hotové zázvorky naskládáme do kameninového nebo keramického hrnce, zakryjeme a necháme minimálně 14 dní zaležet, až změknu.

Valašská vařoňka

2 dl pravé valašské slivovice, 50 g krystalového cukru, 2 dl vody, 4 hřebíčky, celá skořice

Cukr upražíme na světlý karamel, společně s hřebíčkem a skořicí, zalijeme vodou a zavaříme. Potom přidáme slivovice a zahřejeme. Podáváme horké. Jedna porce je (1 dl).

Vánočka

500g polohrubé mouky, 50 g droždí, 100 g cukru, 120 g másla, 2 žloutky, 50 g hrozinek, stouhaná kůra z 1 citronu a pomeranče, 200 g vlažného mléka, špetka soli; 1 vejce na potřetí, 30 g pražených na nudličky krájených mandlí na posypání

Všechny suroviny dobře propracujeme v hladké tužší těsto a necháme na teple vykynout. Při kynutí několikrát propracujeme, aby se netvořily v těstě velké bubliny. Potom těsto rozdělíme na 9 dílků a z nich vytvoříme pásky, ze kterých upleteme vánočku. Tu dáme na sádlem pomaštěný plech a necháme v teple dostatečně nakynout. Potřeme rozšlehaným vejcem, posypeme na nudličky krájenými praženými mandlemi a ve středně vyhřáté troubě pečeme zvolna 1 hodinu do tmavohnědé barvy.

Valašská štědračka

*120 g pohanky lámanky, 50 g másla, 50 g cibule, 2 vejce, 50 g čerstvých hříbků či žampionů,
50 g hladké mouky, 200 g brambor, 1 l masového vývaru, sůl, mletý pepř*

V hrnci na rozpuštěném másle osmahneme na kostičky nakrájenou cibuli, kterou zaprášíme hladkou moukou a společně restujeme do zlatavé barvy. Cibulovou zasmažku zalijeme vývarem, dobře rozšleháme a za občasného míchání přivedeme do varu. Mezitím oloupeme a na kostičky nakrájíme brambory, které přidáme do vařící se polévky společně s houbami. Pokud použijeme houby sušené, potřebujeme poloviční gramáž. Houby musíme předem namočit do teplé vody, aby změkly. Po 10 minutách varu přidáme spařenou a propláchnutou pohanku a ještě společně zavaříme. Pohanka by se neměla rozvařit. Na závěr do polévky zaklechtáme rozšlehané vejce a zavaříme. Podle chuti dosolíme a dopepříme.

Pohanková kaša s čočkou

500 g loupané pohanky, 250 g velkozrnné čočky, 200 g cibule, 30 g česneku, mletý pepř, 150 g vepřového sádla, 150 g uzené slaniny

Pohanku spaříme vařící vodou, scedíme a propláchneme studenou vodou. Potom okapanou pohanku zalijeme dvojnásobným množstvím horké vody a necháme ji nabobtnat. Zvláště propereme a do teplé vody namočíme čočku, ale není to nutné. V kastrolu rozpustíme na kostičky nakrájenou uzenou slaninu, přidáme sádlo a na drobné kostičky nakrájenou cibuli, kterou osmažíme do hnědé barvy, společně restujeme česnek. Na základ dáme opranou a přebranou čočku, zalijeme vařící vodou a dusíme do poloměkka, pak přidáme nabobtnalou pohanku, promícháme a přiklopené poklicí dáme do trouby zapéci. Podáváme se zeleninovými saláty a chlebem.

(Miroslav Kotrba „Valašská kuchařka“)

**VESELÉ VÁNOCE A ŠTASTNÝ NOVÝ ROK!
VÁM PŘEJÍ VŠICHNI ZAMĚSTNANCI
MASARYKOVY VEŘEJNÉ KNIHOVNY VSETÍN**