Ležákoviny Veverčáka Lupina – Jarní číslo

Milí čtenáři, zdraví Vás všechny Veverčák Lupin a jeho redaktorky. Vítáme Vás všechny u jarního čísla našich novin.

V tomto čísle se dozvíte mnoho zajímavostí o jaru, např. jarní pranostiky, květiny, recepty a vtípky na pobavení.

Doufáme, že se vám rubriky budou líbit a třeba se dozvíte i něco nového.

Přišlo jaro se sluníčkem, zem otvírá zlatým klíčkem.

Všechno se raduje, zpívá a tancuje.

Jaro vítá.

První roste sněženka, malá bílá květinka.

Druhý roste petrklíček, nese s sebou zlatý klíček.

Fialinka voňavá, hezkou vůni rozdává.

Pampeliška střapatá, celá je jak ze zlata.

Probudil se malý brouček na stráni,

probudil se ze zimního dřímání.

Rozhlíží se, jestli jaro přichází.

A jestli mu ještě něco neschází.

Schází, schází broučku více sluníčka,

aby mohla rozkvést každá kytička.

Aby bylo zase slyšet zpívání,

na zahradě, nebo v lese na stráni.

JARNÍ VTÍPKY NA POBAVENÍ

Je krásný jarní den a děda říká babce:
"Pamatuješ, Máňo, jak jsme si dávali spicha u rybníčka? Co kdybychom si to po 50 letech zopakovali."
"Jo, to by šlo, dědo, tak v neděli ve tři."
Děda s kyticí narcisů obchází kolem rybníka a babča pořád nikde. Dožere se a jde domů.
Babča sedí u televize a sleduje v pohodě seriál. Děda se rozčiluje:
"Bábo, já jako starej blbec čekám a ty čumíš na televizi!"
"Víš, dědo, voni mě naši nepustili."

„Letos budu celé jaro hlídat dvorek," říká na Silvestra Karlík. „Ale proč?" diví se máma. Hoch na to: „Nechci dopadnout jako loni, kdy mi někdo hned s prvním sluncem ukradl sněhuláka!"

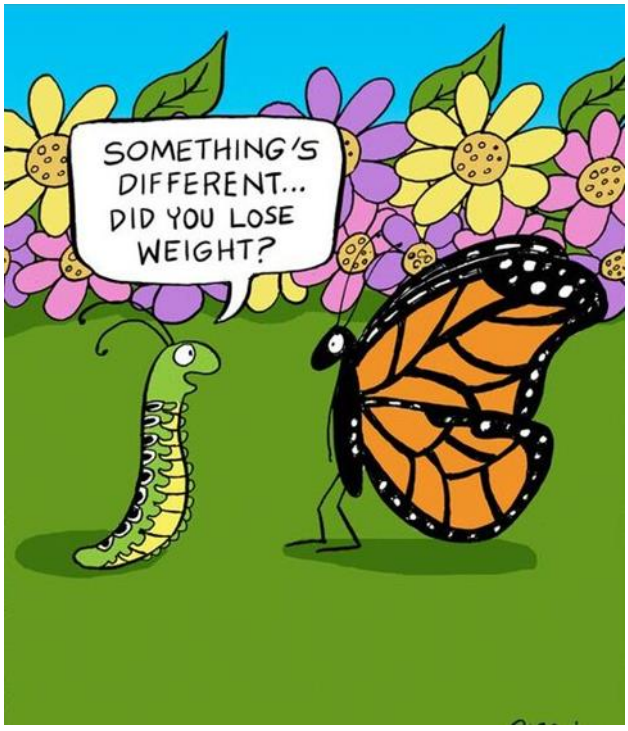
Proč nemůžeme velikonočnímu vajíčku vyprávět vtipy? Mohlo by popraskat.

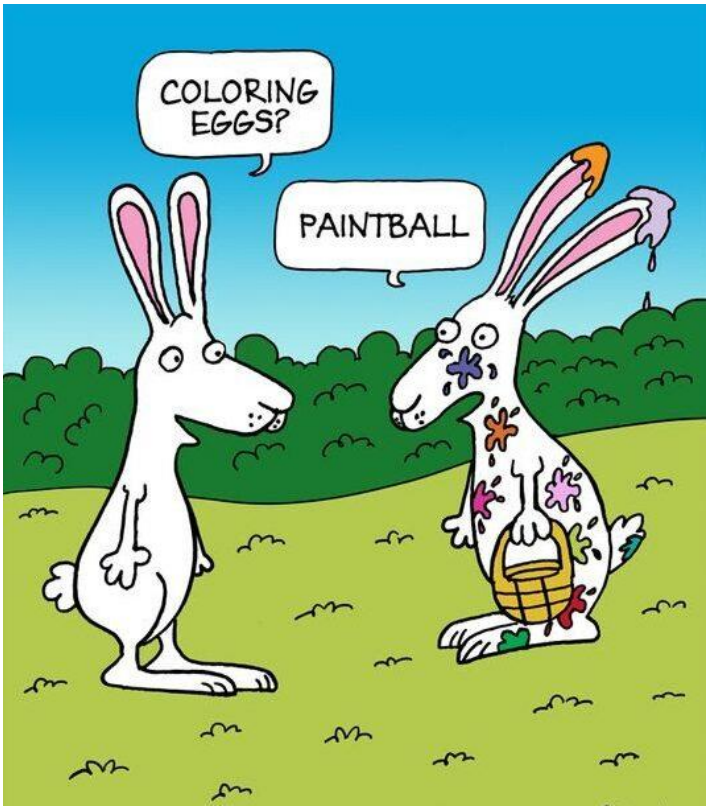
Kolik vajíček musíme dát do prázdného košíku? Jedno, pak už není prázdný.

Proč nechodí velikonoční vajíčka ven v noci? Nechtějí, aby je někdo zmaloval.

Víš, jak se říká zajíčku s blechami? Bugs Bunny.

Víš, jakou hudbu mají velikonoční zajíčci nejradši? No přece hip hop.




COLORING EGGS?
PAINTBALL

JUST WHAT IS TAKING HER SO LONG? SHE ONLY WENT UPSTAIRS TO CHANGE...

JARO

Jaro (zastarale, příp. básnicky *vesna*) je jedno ze čtyř ročních období. V mírném pásu se vyznačuje začátkem vegetativní aktivity rostlin a zvýšením aktivity živočichů. Prodlužují se dny, otepluje se.

Meteorologické jaro začíná **1. března** a končí **31. května**. Jarními měsíci jsou březen, duben a květen

Astronomické jaro začíná jarní rovnodenností (na severní polokouli zpravidla **20. března**, na jižní **23. září**) a končí letním slunovratem (na severní polokouli zpravidla **21. června**, na jižní **21. prosince**). Termíny počátku a konce mohou být o dva dny posunuty kvůli nepravidelnostem souvisejícím s přestupnými roky.

K jaru neodmyslitelně patří **sněženky**. Snad každý je má na zahradě. Tyto bílé květy jara se probouzí jako první a často raší ještě pod sněhovou pokrývkou. Sněženky často doprovází i bledule. Ty jsou o něco vzácnější

K jaru neodmyslitelně patří nadšený zpěv ptáků, který se rozléhá široko do okolí. Velká část druhů se vrací z teplých dálek a zbytek začíná přepeřováním do svatebního nebo letního šatu.

První hnízdící pták u nás je křivka. Menší, barevný pták s charakteristickým zobákem. V lese ho zaručeně poznáme podle šišek. Ty na rozdíl od veverky nejsou ohlodány, ale jednotlivé šupiny jsou rozříznuty jako nožem.

Pozdní jaro patří i našim chráněným druhům - čápům. Ti se vrací z teplé Afriky, aby zde zahnízdili a stvořili pokračovatele čapí rodiny. Jejich hnízda můžeme občas vidět na továrních komínech nebo na stromech v lese.

Míša Uhrová

JARNÍ PRANOSTIKY

Nejběžnější březnovou pranostikou, kterou určitě zná každé dítě je

- „Březen – za kamna vlezem,
- Duben – ještě tam budem,
- Máj – půjdem v háj.“

Další jarní pranostiky pro březen:

- Březnové slunce má krátké ruce.
- Březen bez vody – duben bez trávy.
- Suchý březen, studený duben, mokrý máj – bude v stodole ráj.
- Mnoho dešťů březnových – hubené léto.
- Skřivan si v březnu musí vrznout, i kdyby měl zmrznout.

Pranostiky na duben:

- Hodně-li v dubnu vítr duje, stodola se naplňuje.
- Mokrý duben přislibuje dobrou sklizeň.
- Mokrý duben – hojnost ovoce.

Květnové pranostiky:

- Studený máj – v stodole ráj.
- Mokrý máj – v stodole ráj.
- Není-li květen ani příliš studený ani mokrý, naplňuje stodoly i sudy.

Velikonoční pranostiky:

- Na Velikonoce jasno – bude laciné máslo.
- Je-li Zelený čtvrtek bílý, tak je léto teplé.

Pranostiky podle jmen v kalendáři:

- ,,O svatém Tomáši sníh bředne na kaši; Zima, kterou Tomáš nese, dlouho námi ještě třese.“
- Na svatého Jiří vylézají hadi a štíři“.
- „Zmrzlí muži – Pankrác, Servác a Bonifác, spalují mrazem ovoce i růži“.

Vája Doležalová

JARNÍ KVĚTINY

SNĚŽENKY

V přírodě nalezneme i květy dvou až čtyřčetné. Sněženka podsněžník je velmi často pěstovaná v zahradách či ve skalkách. Snadno se rozmnožuje tak, že se trs cibulek v době při odkvétání vyzdvihne ze země a rozdělí se na menší části, které se opět zasadí.

BLEDULE

Jméno vzniklo z řeckého původu leukós = bílý. Lidová – sněženka, koukořík. Rostlina obsahuje toxické alkaloidy. Vyskytuje se v lužních lesích a bažinách. Bledule jarní je zařazena mezi ohrožené druhy.

PETRKLÍČ nebo PRVOSENKA JARNÍ

Petrklíč neboli prvosenka jarní je velmi oblíbenou léčivou bylinou. Sbírá se také prvosenka vyšší Primula Elatior. Roste v dubohabřinách , dobravách a jejich lemech, na loukách, řidčeji v bučinách.

Šarlota Doležánová

VELIKONOČNÍ TVAROHOVÝ BERÁNEK S CITRONEM

INGREDIENCE

Čas přípravy: 20 minut
Pečení: 45 minut

250 g hladké špaldové mouky
1 prášek do pečiva
180 g třtinového cukru
4 vejce
250 g měkkého tvarohu
200 g změklého másla + na vymazání formy
kůra z jednoho citronu
šťáva z jednoho citronu
semínka z jednoho vanilkového lusku
hrubá mouka na vysypání formy

POSTUP

- Troubu předehřejte na 170 °C. Formu na beránka vymažte máslem a vysypte hrubou moukou.
- Do mísy prosejte mouku a promíchejte s práškem do pečiva.
- Cukr vyšlehejte s vejci do pěny. Pak postupně po lžících zapracujte tvaroh a nakonec stejným způsobem i změklé máslo. Nakonec vmíchejte kůru, šťávu z citronu a semínka z vanilkového lusku.
- Do tvarohové směsi vmíchejte mouku s práškem do pečiva.
- Těsto rozprostřete do přípravné formy a dejte péct do předehřáté trouby.
- Beránek by měl mít před vyjmutím zlatavou barvu. Jestli je hotový můžete překontrolovat pomocí špejle. Po jejím zapíchnutí do těsta by měla vyjít čistá.
- Hotového beránka vyklopte na mřížku a nechte vychladnout.

Tip: Všechny ingredience vyndejte cca 2 hodiny před přípravou těsta, aby měly pokojovou teplotu.

KUŘE S BYLINKOVOU OMÁČKOU A OPEČENÝM BRAMBOREM

INGREDIENCE

2 kuřecí prsa s kůží
2 stroužky česneku
1 snítek rozmarýnu
2 snítky tymiánu
1/2 cibule
100 ml bílého polosuchého vína
200 ml silného kuřecího vývaru
1 lžíce nasekané pažitky
2 lžíce másla
olivový olej
sůl, pepř

Na brambory:
300 g malých brambor
4 jarní cibulky
2 hrsti rukoly
olivový olej
sůl, pepř

POSTUP

– Brambory omyjte, větší kusy překrojte a dejte vařit do osolené vody.
– Kuřecí prsa dobře osolte, opepřete a na pánvi na mírném plameni s kapkou oleje opečte. Jakmile jsou prsa dozlatova opečené, přendejte je na talíř.
– Stroužky česneku oloupejte a lehce rozdrťte nožem, přidejte na pánev od masa spolu s rozmarýnem a tymiánem. Opečte do zlata. Cibuli nakrájejte nadrobno a přidejte na pánev a nechte lehce orestovat. Vše zalijte vínem a nechte odpařit všechen alkohol. Přidejte kuřecí vývar, vraťte zpět prsa kůží nahoru a nechte omáčku zredukovat na polovinu.
– Do omáčky přidejte nasekanou pažitku, máslo a nechte rozpustit a dobře spojit. Hotovou omáčku dochuťte solí, pepřem, pokud jste měli víno více kyselejší, můžete přidat špetku cukru.
– Uvařené brambory sceďte a opečte zprudka na pánvi se lžící olivového oleje, osolte a opepřete.
– Z jarní cibulky použijte bílou část, očistěte a rozpulte ji. Opečte na pánvi.
– Opečené brambory, spolu s jarní cibulkou smíchejte s rukolou a zakápněte olivovým olejem.
– Hotová kuřecí prsa podávejte s opečenými bramborami a bylinkovou omáčkou.

BUCHTA S JABLKY A TVAROHOVÝM KRÉMEM

INGREDIENCE

Forma: 20 x 30 cm
Čas přípravy: 20 minut
Pečení: 35 – 40 minut

3 vejce
100 g třtinového cukru
60 g másla
50 g ovesných vloček
150 g celozrnné špaldové mouky
1 lžička mleté skořice
1 kypřící prášek
3 jablka
1 mrkev
1 hrst vlašských ořechů

Na krém:
250 g měkkého plnotučného tvarohu
30 g moučkového cukru
1 vanilkový lusk
1 lžička citronové šťávy

POSTUP

- Troubu rozehřejte na 170°C.
- Vejce vyšlehejte s cukrem a postupně zapracujte změklé máslo. Do směsi vmíchejte najemno rozemleté ovesné vločky, mouku, skořici a kypřící prášek.
- Jablka zbavte slupky a jádřince, nakrájejte na kostičky. Mrkev nastrouhejte najemno. Takto připravená jablka a mrkev přidejte do těsta společně s nahrubo nasekanými ořechy a dobře promíchejte.
- Plech vyložte pečícím papírem a vlijte těsto. Pečte 35-40 minut.
- Krém připravte smícháním tvarohu, moučkového cukru, semínek vanilkového lusku a citronové šťávy.

Buchtu nechte zcela vychladnout na mřížce. Potřete tvarohovým krémem a rozkrájejte na porce. Každý kousek pak můžete ještě dozdobit nasekanými ořechy a jedlými květy.

MŘÍŽKOVÝ KOLÁČ S REBARBOROU A JAHODAMI

INGREDIENCE

Porce: forma průměr 28 cm
Příprava: 30 minut
Chladnutí těsta: 1 hodiny
Pečení: 40 – 45 minut

Těsto
280 g hladké špaldové mouky
250 g studeného másla
30 g třtinového cukru
1 vejce
2 – 4 lžíce studené vody
špetka soli

Náplň
300 g rebarbory
300 g jahod
140 g třtinového cukru
2 lžíce hladké špaldové moky
šťáva z 1/2 citrónu

POSTUP

- V míse smíchejte mouku, cukr a sůl. Přidejte na kostky nakrájené studené máslo a pomocí rukou vytvořte drobenku. Přidejte vejce a studenou vodu a vypracujte hladké těsto, které zabalte do potravinové folie a dejte na hodinu do lednice.
- V další míse smíchejte suroviny na náplň. Cukr, 2 lžíce špaldové mouky a citrónovou šťávu. Přidejte nakrájenou rebarboru a jahody. Promíchejte, tak aby se rebarbora i jahody obalily.
- Troubu rozehřejte na 180 °C. Formu na koláč vyložte pečícím papírem a okraje vymažte máslem.
- Ze zchladlého těsta odřízněte 1/3 na finální mřížku a zbytek vyválejte na pomoučněném vále na tloušťku zhruba 4 mm. V průměru by mělo být lehce větší než forma na koláč.
- Opatrně, za pomoci válečku, přesuňte těsto do formy a prsty zlehka vmačkejte a vytvarujte okraje. Přesahující část těsta přes okraje odřízněte. Na takto připravené těsto pokládejte náplň.
- Ze zbylého těsta vyválejte plát vysoký 3 mm, ze kterého pomocí nože utvořte dlouhé proužky široké asi 1 cm potřebné pro tvorbu mřížky. Ty pak následně přes sebe klaďte a provlékejte tak, abyste vytvořili mřížku.
- Dejte péct do vyhřáté trouby na 180 °C na 40 – 45 minut. Po upečení nechte vychladnout.

VELIKONOČNÍ BANÁNOVÝ BERÁNEK

INGREDIENCE

Příprava: 20 minut
Pečení: 60 minut

250 g polohrubé mouky
100 g mletých mandlí
1 prášek do pečiva
150 g třtinového cukru
100 ml slunečnicového oleje
4 vejce
3 malé banány
špetka soli

POSTUP

- Troubu rozehřejte na 160°C. Formu na beránka důkladně vymažte olejem nebo ideálně vystříkejte olejem ve spreji a vysypte hrubou moukou. Při vymazávání formy věnujte velkou pozornost hlavně záhybům v obličeji beránka.
- V míse smíchejte mouky, mleté mandle a kypřící prášek.
- Vejce rozdělte na žloutky a bílky. Žloutky vyšlehejte s cukrem do pěny a zašlehejte olej. Banány oloupejte, pomocí vidličky je rozmačkejte a vmíchejte ke žloutkové pěně.
- Bílky se špetkou soli vyšlehejte sníh. Suchou směs smíchejte se žloutkovou směsí. Pak opatrně vmíchejte bílky.
- Těsto vlijte do připravené formy. Těsto by mělo sahat asi 1 cm pod okraj, protože pečením nabyde.
- Vložte do trouby a pečte 60 minut.
- Formu po vyjmutí z trouby zabalte do mokré utěrky a nechte vychladnout. Pokud byste chtěli beránka vyklopit ještě teplého, mohl by se vám potrhat. Tím, že těsto vychladne, tak se i zpevní.

Kristý Těšínská

Čarodějnice

Čarodějnice letos vychází na neděli 30. dubna. Pálení čarodějnic na filipojakubskou noc je lidový zvyk spojený s pálením ohňů a vírou v čarodějnice, který se odehrává v noci z 30. dubna na 1. května. Pálení čarodějnic k nám přišlo z Německa, kde je nazývají Valpružina noc. Lidé na 30. dubna zapalovali ohně, protože věřili, že oheň odhání čarodějnice. Dříve se dívky převlékaly za čarodějnice. Většinou se na vesnicích pořádá pálení Čarodějnic.

Kája Doležánová