

Čarovanie s vareškou

Kuracie stehná na kyslej kapuste

Potrebuje: 2 kuracie stehná (350 g), 200 g zemiakov, 50 g slaniny, 250 g kyslej kapusty, celá rasca, soľ.

Postup: Umyté a osušené kuracie stehná mierne osolte. Do zapiekacej misy poukladajte slaninku nakrájanú na plátky, na ňu rozložte kyslú kapustu a navrch položte kuracie stehná a nakrájané zemiaky. Pospyte rascou, dajte do dobre vyhriatej rúry a pečte asi 50 min. Prvých 30 min. pod pokrievkou a potom misu odkryte a započte.

Tip: Ak chcete kuracie stehná ešte vylepšiť, naplňte ich plnkou - rozšľahané vajcia, soľ, vegeta, čierne korenie, kuracia pečeň, na cibulke osmažené šampiňóny, strúhanka.

Miešaný šalát s jogurtovou zálievkou

Potrebuje: 5 listov hlávkového šalátu, 1 menšia šalátová uhorka, 2 červené cibule, 2 stredne veľké mrkvy, 4 paradajky, 8 reďkoviek.

Zálievka: 200 g bieleho jogurtu, 1 PL oleja, 1 ČL cukru, 1 ČL nasekaného kôpru, 1 strúčik cesnaku, 1 ČL citrónovej šťavy, mleté biele korenie, soľ.

Postup: Najprv si pripravte zálievku: Jogurt zľahka prešľahajte s olejom, pridajte nasekaný kôpor, štipku soli a biele korenie. Do zmesi prelisujte cesnak. Nakoniec podľa chuti pridajte citrónovú šťavu a cukor. Dobré premiešajte a nechajte v chladničke rozležať.

Všetku zeleninu dôkladne očistite, operte alebo umyte. Šalát natrhajte na menšie kúsky, uhorku, cibuľu a reďkovky nakrájajte na kolieska, mrkvu na rezance a paradajky na štvrtky.

Opatrne premiešajte, prelejte jogurtovou zálievkou a nechajte dobre vychladnúť. Ozdobte kôprom a podávajte.

Plnené vajcia

Potrebuje: 6 uvarených vajec, 150 g masla, horčica, karí korenie, 50 g taveného mäkkého syra, 50 g pečenej paštéty, 1 strúčik cesnaku, petržlenová vňať, soľ.

Postup: Vajčka olúpte, pozdĺžne prekrojte na polovice a žltky vyberte. Bielky uložte na misu.

Žltky vymiešajte s maslom a štipkou soli do peny a rozdeľte ju na 2 časti. Do jednej vmiešajte syr, 1 ČL horčice a podľa chuti karí korenie. Do druhej vmiešajte pečenej paštéty, 1 PL horčice a pretlačený cesnak. Plnkami naplňte biely a posypte ich pokrájanou petržlenovou vňaťou. Podávajte vychladené.

Tradičný veľkonočný koláč „Paska“

Potrebuje: 500 g hladkej múky, 500 g polohrubej múky, soľ, 40 g droždia, 100 g cukru, 5 dl mlieka, 150 g masla, 2 vajcia, 3 žltky, 1 vanilínový cukor, 2 lyžice hrozienu, 100 g tvarohu

Hrozienu namočíme minimálne na hodinu do rumu. Do misky preosejeme múku a po okraji ju máličko posolíme. Do múky vyhlbíme v strede jamku. Do jamky rozmrvieme droždie, posypeme ho cukrom a zalejeme vlažným mliekom. Necháme chvíľu kysnúť. Potom pridáme rozpustené vlažné maslo a polovicu vanilínového cukru. Vypracujeme hladké cesto a necháme dokysnúť. Tvaroh rozmiešame s dvoma žltkami, druhou polovicou vanilínového cukru a hrozienu. Tvarohovú hmotu zamiesime do 1/8 cesta a necháme kysnúť. Do

zvyšného cesta pridáme 2 vajcia, cesto premiesime a necháme asi 1 a 1/2 hodiny opäť kysnúť. Vykysnuté tvarohové cesto na pomúčenej doske premiesime a ušľáme do dlhého oválu. Druhé cesto na pomúčenej doske rozvaľkame do veľkosti plechu. Na cesto položíme tvarohový šúľok do tvaru kruhu. Prostriedok rozvaľkaného cesta narežeme do križa tak, aby sme cestom z vnútornej strany venca prekryli vrchnú časť koláča. Cestom z vonkajšej strany prekryjeme koláč smerom dovnútra. Hmotu preložíme na okrúhly, vymastený plech. Necháme kysnúť asi 20 - 30 minút. Pre za-

žičky prášku do pečiva

Náplň: 500 ml mlieka, 2 vanilkové pudinky, 200 g masla, 200 g práškového cukru, 1 vanilkový cukor, trochu rumu

Pudinky uvaríme v mlieku. Maslo rozmiešame s cukrom a vanilkovým cukrom a vmiešame studený pudink, pridáme rum a vymiešame na hladký krém.

Poleva: 250 g práškového cukru, 2 lyžice citrónovej šťavy, 1 lyžicu teplej vody, 1 lyžičku oleja

Práškový cukor zalejeme teplou vodou, pridáme citrónovú šťavu, olej a vymiešame polevu.



chovanie otvoru v strede koláča doň položíme sklenenú vymastenú fľaštičku od výživy. Koláč potrieme rozšľahaným žltkom a pečieme vo vyhriatej rúre: 10 - 15 minút pri teplote 225 - 250 °C. Potom asi hodinu dopiekame pri teplote 100 - 150 °C. Po upečení potrieme cukrovou vodou.

Makovo-krémové rezy

Potrebuje: 5 vajec, 250 g cukru, 5 lyžice vlažnej vody, 200 g mletého maku, 150 g hladkej múky, 1 l ly-

Postup:

Z bielkov ušľaháme tuhý sneh, pridáme za stáleho šľahania cukor, vodu a žltky. Potom postupne primiešame mak a múku zmiešanú s práškom do pečiva. Cesto upečieme (asi 50 min.) na plechu vyloženom masným papierom. Vychladnutý koláč rozrežeme po dĺžke na 2 pásy a každý pás vodorovne prelejeme na dva pláty. Pripravenou náplňou potrieme 3 pláty a povrch 4 polejeme citrónovou polevou.

Chovatelia bilancovali

Tak ako začiatkom každého roku na pozvanie výboru Základnej organizácie Slovenského zväzu chovateľov Čab-Sila sa zišli členovia 16. 3. o 19-tej hodine v zasedačke Obecného úradu na hodnotiteľskej schôdzi.

Zasadnutie z poverenia výboru otvoril tajomník ZO SZCH Tibor Lampert.

Predniesol vyhodnotenie chovateľského roku 2006, v ktorom pochválil členov za ich aktívnu činnosť, najmä však za účasť na výstavách, ktoré sa konali pod patronátom Oblastného Výboru SZCH Nitra. Ďalej boli prednesené správy o stave pokladne, vykonania revízie pokladne. Tajomník obznámil prítomných členov s plánom výstavnickej činnosti v oblasti Nitra na rok 2007.

Najbližšia výstava s predajom krá-



likov sa uskutoční v dňoch 13.-14. 4. v Kultúrnom dome Aleksince. Oblastná výstava Nitrianskej oblasti sa uskutoční v dňoch 12.-14. 10. vo vy-

stavnicích priestoroch ZO SZCH Senkvice.

V chovateľskej oblasti je v činnosti liaheň hydiny pri ZO SZCH Jarok do ktorej dodávajú násadové vajčka aj členovia našej organizácie. V liahni je možné si objednať kurčatá čistokrvnej hydiny s kombinovanou úžitkovosťou, mäsovo nosivých plemien, ľahkých plemien, zdobnené plemená.

Z vodnej hydiny sú v ponuke húsatá a káčatá viacerých plemien. Na možnosti objednávky sa informujte u p. Jána Andackého na č.d. 80.

Po rokoch úpadku chovateľstva v Nitrianskej oblasti sa chovatelia ustálili, v chovoch pokračujú, pretože to majú ako svojho konička. Do našich radov sa prihlásili noví chovatelia ako aj z iných základných organizá-

cií, ktoré ukončili svoju činnosť.

Na záver nášho rokovania bolo prijaté uznesenie, ktoré stanovilo nové úlohy pre rok 2007. Tajomník v mene výboru ZO SZCH poďakoval všetkým členom základnej organizácie, ktorí sa aktívne podieľali svojou prácou pri organizovaní výstav, hodnotených vystavených zvierat na výstavách, uznávania rozmnožovacích a šľachtiteľských chovov našich chovateľov.

Z uvedeného vyplýva, že činnosť, ktorú ľudia ako záľubu v rôznych oblastiach svojich aktivít najradšej vykonávajú, nazývajú svojim koničkom.

Šťastím v živote človeka je, keď práca, ktorú profesne vykonáva, je aj jeho koničkom. **Tibor Lampert, tajomník ZO SZCH Čab-Sila**