

Podlavičník



Májové vydání

2015-2016

Úvod



Milí čtenáři,

naše redakce si pro vás připravila speciální Májové číslo. Nebude chybět anketa s učiteli, zajímavosti o zvířatech a mnoho dalšího super čtení.

Všem zamilovaným i nezamilovaným přejeme příjemné počtení a spoustu zábavy u tohoto čísla.

Líbání pod rozkvetlou třešní

První máj je tradiční český svátek zamilovaných, který se slaví každoročně 1. května. Svátek má původ v české tradici, avšak předchozí svátky mohly mít kořeny keltské či germánské. Tyto svátky oslavovaly první květnový den, resp. noc, jako čas plodnosti.

Dle původního znění musí být každá žena v tento den políbena pod rozkvetlou třešní, aby následující rok neuschla. Jiný výklad říká, že bude mít díky polibku krásu, po celý další rok. Samotný polibek byl dříve považován za velmi intimní projev, a proto mohla být žena políbena pouze od svého milého. Polibek dříve automaticky předznamenával svatbu.

Jahodová roláda

Ingredience:

Těsto: 6 vajec

40 g práškového cukru

80 g hladké mouky

Krém: smetana na šlehání

50 g cukru

300 g jahod

Na ozdobení: čokoládová poleva, kousky jahod



Postup:

Z bílků a cukru vyšleháme pevný sníh. Přidáme k tomu žloutky a opět šleháme. Nakonec do směsi vmícháme mouku, ale už nešleháme. Těsto dáme na plech, na kterém je pečící papír. Pečeme asi 8 minut dozlatova v předehřáté troubě na 200 °C. Vytáhneme piškot z trouby a dáme jej i s papírem na vlhkou utěrku a stočíme. Necháme ho vychladnout.

Mezitím si uděláme krém. Vyšleháme smetanu s cukrem. K tomu přidáme jahody, které také rozšleháme.

Ze studené rolády sejmeme pečící papír a potřeme ji krémem. Roládu zarolujeme. Ozdobíme čokoládovou polevou, na kterou můžeme dát kousky jahod. Jahodovou roládu necháme v lednici odpočinout alespoň na dvě hodiny.

Recepty

Limonáda z květu černého bezu

Ingredience: 10 l vody
80 dkg cukr krupice
10 květů černého bezu
2 citróny



Postup:

Květy bezu opláchneme. Citróny zbavíme kůry, dužinu nakrájíme na kolečka a ta zbavíme pecek. Vodu s cukrem dáme převařit. Až voda vychladne, nalijeme ji do velké sklenice a přidáme květy černého bezu a citróny. Hrdlo zakryjeme a nápoj necháme 2 - 4 dny vyluhovat. Potom můžeme přelit do umělých lahví a dát do lednice vychladit.

Celozrnné sušenky

Suroviny: 100 g celozrnné mouky
80 g ovesných vloček
50 g třtinového cukru (popř. cukru krystal)
60 g bílého jogurtu
2 vejce
špetka soli
2 lžičky prášku do pečiv
dále dle chuti: oříšky, čokoláda apod.



Recepty

Postup přípravy receptu:

Všechny ingredience smícháme v misce dohromady. Můžeme přidat i něco navíc podle chuti, já dala kousíčky hořké čokolády.

Lžičkou dáváme na plech malé hromádky a pečeme na 190 stupňů asi 15-20 minut - do zezlátnutí sušenek.

Zajímavosti o zvířátkách

Pokud je opuštěné nějaké veverčí mládě, jiná veverka ho adoptuje.

Delfíni se navzájem oslovují jmény.

Krávy produkují více mléka při poslechu uklidňující hudby.

Pštros má větší oko než mozek.

Netopýři vylétávají z jeskyně vždy doleva.



Anketa

Pro pár našich paní učitelek si jedna z našich redaktorek připravila velice záludnou otázku:

Líbáte se na prvního máje pod rozkvetlou třešní?

P.Uč. Honajzerová: *Ano a nemusí to být pouze třešeň*

P.Uč. Černá: *Jistě*

P.Uč. Medková: *Ano a nemusíme chodit daleko protože ji máme na zahradě*

P.Uč. Bahenská: *Určitě, abych neuschla*

P.Uč. Sokolová: *Ano, ale nemusí to být třešeň.*

P.Uč. Polašková: *Obvykle ano*

P.Uč. Slováčková: *Ano*

P.Uč. Hlaváčková: *Samozřejmě, každý rok*



LIFE IS STRANGE

Vrátit čas není sranda

Na podzim vyšla poslední epizoda herní série Life is Strange. Během celého roku se před námi postupně rozplétá příběh mladé Max, která se po několika letech vrátila domů a zpátky na střední školu. Nejprve to vypadá nudně, postupně se ale ukazuje, že městečko Arcadia Bay má parádní tajemství.

Max v jeho odkrývání pomáhá kamarádka Chloe a především schopnost vracet čas. Na tomto principu je založena spousta hádanek. Musíte třeba od někoho zjistit důležitou informaci a pak vrátit čas, aby nevěděl že jste se ptali. Čím dál budete v příběhu, tím temnější bude. Několikrát se dostanete do složité situace, kdy žádná možnost není dobrá.

Life is Strange není komedií. Ostatně kdo si na konci nepopláče, nemá srdce. Ale je to hra. Která se zabývá spoustou důležitých témat. Autoři dokonce vytvořili speciální stránku (lifeisstrange.com/talk) kde si můžete popovídat, když se ve hře setkáte s něčím, co jste sami zažili v realitě. Nemyslí se zrovna cestování v čase, ale třeba šikanu ve škole, problémy v rodině a další. Možná vám někdo poradí co s tím, anebo se jen úlevně svěříte.

V Life is Strange najdete nádhernou atmosféru a výborný soundtrack. Je nom varování: Připravte si kapesníčky, bude to pěkný doják.



Konec



Speciální Májové vydání je u konce.

Celá naše redakce, Vám, milí čtenáři, přeje hodně štěstí do uzavření známek a všem zamilovaným párům hodně a ještě více lásky.

Loučíme se s Vámi!

Na tomto mimořádném čísle spolupracovali:

Kateřina Michalisková - šéfredakce, grafika, články: úvod, konec

Věra Matýsková - recenze, recepty (sušenky, jahodová roláda)

Anna Mihad Shehata - anketa

Hana Jirků - zajímavosti, recepty (limonáda)

Kateřina Michalisková - líbání pod rozkvetlou třešní

Se vším nám pomáhala paní učitelka Sokolová...

