

Ahoj, kamaráti!

– Aké príjemné je v chladných dňoch otvoriť si kompót, Dobromilka. Akoby som sedel na strome a jedol čerstvé ovocie.
– Máme zavarené aj nastrúhané jablká. Môžeme z nich v nedeľu upiecť koláč, Svetlúšik.
– Ešteže máme v komore také fajn zásoby.
– Robíte si aj vy zásoby na zimu, kamaráti?
– A robíte si aj „nebeské zásoby“? Posvietime si na ne.



PÁN JEŽIŠ NÁM HOVORÍ
Nezhromažďujte si poklady na zemi, kde ich moľ a hrdza ničia a kde sa zloději dobývajú a kradnú.
V nebi si zhromažďujte poklady; tam ich neničí ani moľ, ani hrdza, a tam sa zloději nedobývajú a nekradnú.
Lebo kde je tvoj poklad, tam bude aj tvoje srdce.
Tvoj Otec ťa odmení, lebo on vidí aj v skrytosti.

Tvoje poklady v nebeskej „komôrke“, ktoré nezhrdzavejú, môžu byť napríklad takéto.

- Anke spadla z lavice pastelka. Vidíš to len ty a pohotovo konáš. Nik nezbadá, že je opäť na lavici vďaka tebe. Boh to však vie.
- Umyješ riad, aj keď ťa o to rodičia nežiadali. Nechce sa ti, ale pustiš sa do toho. Je to neľahké prekonanie lenivosti, o ktorom nehovoriš. Boh to však vie.
- Večer zaspávaš s modlitbou za ľudí vo vojne a choré deti. Tí sa to možno nikdy nedozvedia. Boh to však vie.
- Istotne nájdeš mnoho iných zásob dobra, ktoré môžeš uložiť do nebeskej komôrky.

Ovocná osemšmerovka

V osemšmerovke sú „zavarené“ tieto druhy ovocia:
ANANÁS,
BANÁN,
ČEREŠŇA,
GREP,
HROZNO,
HRUŠKA,
JABLKO,
KIVI,
MALINA,
POMARANČ,
SLIVKA.



Po ich vyškrtnutí dostaneš 11-písmenkovú tajničku, v ktorej sa dozvieš, komu patria iné druhy ovocia: láska, radosť, pokoj, trpezlivosť, zhovievavosť, доброта, láskavosť, vľúdnosť, vernosť, skromnosť, zdržanlivosť, čistota (porov. Gal 5, 22 – 23)

O	A	Ň	Š	E	R	E	Č
N	K	I	V	I	D	N	S
Z	Š	L	G	U	A	CH	L
O	U	A	B	R	S	V	I
R	R	Ä	A	A	E	T	V
H	H	M	N	É	J	P	K
H	O	S	Á	N	A	N	A
P	O	A	N	I	L	A	M

JE TO OVOCIE _____.

Jablkový koláč

Čo potrebujeme:
Na cesto: 300 g hladkej múky, 300 g krupice, 200 g práškového cukru, 1 prášok do pečiva, štipku soli.

Na plnku: 1,5 kg nastrúhaných jabĺk, 1 polievkovú lyžicu mletej škorice, 2 balenia vanilkového cukru, 250 g masla, trstinový cukor na posypanie.

Ako na to:
Nastrúhaj si jablká a zmiešaj s cukrom, škoricou a vanilkovým cukrom. Na cesto zmiešaj všetky sypké suroviny (múku, krupicu, práškový cukor, soľ, prášok do pečiva). Zmes, ktorá vznikne, rozdeľ na tri rovnaké časti.

Predhrej si rúru na 200 °C. Olejom vytri a trochu posyp múkou plech s rozmermi 20 × 30 cm. Rovnomerne rozsyp prvú časť cesta. Na cesto nanies polovicu jabĺk. Na jabĺčka daj druhú časť cesta a znova pokry jablkami. Navrch daj zvyšok cesta a nakrájaj naň rovnomerne plátky masla. Posyp trstinovým cukrom, ktorý dodá koláču chrumkavosť a karamelovú chuť. Koláč pečieme 40 – 45 minút pri teplote 200 °C.

Dobrá chuť.



Prípravu jablkového koláča zvládnu aj malí pomocníci.
Snímky: –MJT–

 a 

■ PRIPRAVILA: MARTINA JOKELOVÁ ŤUCHOVÁ
■ ILUSTRÁCIE: ĽUBA SUCHALOVÁ