



Vážený a milý spoluobčané!  
 Dovolte mi, abych Vám  
 popřál do nového roku 2008  
 pevné zdraví,  
 hodně štěstí, elánu i úspěchů  
 v pracovních a zájmových aktivitách  
 a především pak spokojenost  
 a harmonii ve Vašich rodinách.

**Libor Lukáš**  
 Váš hejtmán  
 Zlínského kraje

pf 2008

**Zlínský kraj**

## Vánoční recepty

### **MEDOVÉ KOSTKY**

500 g medu, 2 lžičky skořice, 1/2 lžičky mletého hřebíčku, 100 g citronátu, 3 vejce, 250 g cukru, 1 kg hlad-ké mouky, 10 g cukrářského droždí, 300 g čokoládové polevy.

Med rozpustíme na velmi mírném ohni, přimícháme skořici, hřebíček a najemno nasekaný citronát. Vejce s cukrem ušleháme do pěny, až vznikne hustý krém. Přimícháme mouku s amoniem, medový krém a těsto dobře propracujeme. Z těsta vyválíme přímo na plechu vyloženém papírem na pečení plát a ponecháme asi hodinu v klidu. Perník dáme na střední lištu trouby předehřáté na 180°C a pečeme 20-25 min. Pak jej překlopíme na kuchyňskou mřížku, po vychladnutí nakrájíme na kostky a potřeme polevou.

### **VÁNOČKA**

1 kg polohrubé mouky, 150 g cukru, 150 g másla, 3 žloutky (můžeme i víc), 60 g kvasnic, 7 g soli, asi 3/8 l mléka, citrónová kůra, rozinky, mandle, ořechy, vejce na potření.

Z teplého mléka, cukru a kvasnic připravíme kvásek. Než vzejde, do mísy prosijeme mouku, osolíme, přidáme kůru, žloutky a rozpuštěné vlahé máslo. Přilijeme kvásek a zpracujeme vláčné husté těsto, je-li třeba, přidáme mouku. Necháme pořádně nakynout. Vykynuté těsto rozdělíme na 9 stejných dílů a upleteme vánočku. Necháme ještě nakynout. Před pečením potřeme rozšlehaným vejcem a ozdobíme rozinkami, mandlemi a ořechy.