

Děkujeme,...

... že jste se v uplynulém školním roce zajímali o to, jak s dětmi tvořit, objevovat, hrát si a radovat se!

Přejeme vám, abyste si o prázdninách vyčistili hlavu, dobili baterky a zažili spoustu skvělých okamžiků.



A kdo ví, třeba potkáte i krokodýla, co mu stojí vlasy hrůzou.

U nás v Říčanech je zcela bezpečno, tak se nebojte vyrazit kousek za Prahu – třeba vykoupat se na plovárně rybníka Jureček, kterou navštěvoval už Oldřich Nový – a pak už jen přes kopeček do říčanského muzea nakouknout do Tvořiště.

Posíláme vám jednu dospěláckou vstupenku zdarma, stačí ji ukázat v mobilu.



A na svačinu si přibalte třeba tuhle dobrotu – naše lektorka Běta s ní loni vyhrála soutěž o nejlepší říčanský koláč!

Na těsto: 250 g hladké mouky, 180 g másla, 180 g cukru krupice, 2 vejce, 2 žloutky, 1 kelímek zakysané smetany, 1 vanilkový cukr, 1 lžička jedlé sody, 1 lžička prášku do pečiva, 1 lžička soli

Náplň: 1 kg rebarbory, 150 g třtinového cukru, 1 lžička mletého zázvoru, 6 lžiček kukuřičného škrobu

Drobenka: 220 g hladké mouky, 120 g másla, 150 g třtinového cukru, 2 lžičky mleté skořice, 1 lžička mletého zázvoru, 1 špetka soli



Z rebarbory odřízneme konce, oloupeme a nakrájíme na 1–2 cm velké kousky. Přidáme třtinový cukr, kukuřičný škrob, zázvor a dobře promícháme. Necháme v klidu odstát a vrhne se na přípravu drobenky a těsta. V míse vyšleháme vejce, žloutky, cukr a zakysanou smetanu. V jiné míse promícháme všechny sypké suroviny, přidáme na kousky nakrájené měkké máslo, lžici vaječné směsi a vytvoříme drobivé těsto. Po částech přidáváme vaječnou směs a mícháme, dokud nám nevznikne hladké těsto. V další míse si připravíme drobenku smícháním cukru, mouky, měkkého másla, zázvoru a skořice. Směs pomocí prstů žmouláme. Plech o velikosti 30x40 cm vyložíme pečícím papírem a 3/4 těsta na něj rozetřeme. Na těsto poklademe rebarborou (bez puštěné vody) a po částech polijeme zbytkem těsta. Nakonec rebarborový koláč posypeme drobenkou a vložíme do trouby vyhřáté na 170 °C. Koláč pečeme 45–50 minut, drobenka nám krásně zezlátoví. Rebarborový koláč necháme před krájením vychladnout, jinak má tendenci se rozpadat. Na talířku pak každý kousek koláče posypeme prosátým moučkovým cukrem a ozdobíme lístkem meduňky.



Na figuru nehledím.
Hlavně, že jsem v klidu.

