

СВАКОДНЕВНЕ ПРИЧЕ

СРЕЋКО



Хладно зимско јутро освануло је изнад града. Ситно иње прекрило је прозорска стакла, а трава је добила бели мразни покривач. Љуба је седео у својој соби и лењо играо игрицу на таблети. Било му је и сувише хладно да би ишао напоље.

- Тао Љубо, шта радиш? - упитала га је мама која је лагано ушла на врата.

- Тао мама, ево играм игрицу на таблети - одговорио је Љуба.

- Хоћеш да идемо до деде на село да му нешто помогнемо? - упитала је мама.

- Нећу да идем, баш ми се не иде! - узвикнуо је Љуба.

- Али морамо Љубо, спреми се полако и топло се обуци - наредила је мама.

Љуба је дубоко удахнуо и завртео главом. Није желео да иде на село јер тамо нема ништа занимљиво, а и напољу је хладно... Убрзо га је мама позвала да крешу. Мрзовољно је дошао до кола, а чинило му се да једва корача од зиме. Када су стигли на село, деда им се силно обрадовао.

- Где си Љубо, момчино моја! Хоћеш да дођеш да ми нешто помогнеш? - упитао је деда.

- Не бих деда да будем напољу, много ми је хладно.

- Хајде, хајде, знам да је хладно, баш због тога и треба да ми помогнеш - рекао је деда и повео Љубу у задње двористиште.

У двористишту иза куће склупчале су се животиње. Коке су чепркале нешто по трави, а козице су полегале једна уз другу. У углу код камаре сламе нешто је шушнуло, баш кад је Љуба кренуо да узме једну балу.

- Шта то шушка? - уплашено је упитао Љуба свога деду, који је покушавао да сламом затвори прозоре на објектима где су спавале животиње.

- Не знам Љубо, погледај - одговорио је деда.

Дечак је пажљиво пришао слами, а из рупе је нешто ситно провирило и брзо се вратило назад у рупу. Љуба је мало устукнуо, али је одлучио да ипак види шта је то. Сагнуо се ниже и открио сламу. У

рупи је било једно мало пиле, које је од страха почело силно да пијуче. Деда се насмејао, а Љуба га је нежно узео у руке.

- Шта да радим с њим, деда? Погледај како му је хладно, где су му мама и остала браћа - упитао је Љуба.

- Нажалост, Љубо, ноћас су нестала и браћа и његова мама. Донеси га овамо, сад ћемо ми њега да спасимо од зиме - рекао је деда и донео једну велику картонску кутију. Љуба је ставио сламу у кутију, донео један штап и на њега ставио сијалицу. Унео је кутију у шупу и укључио кабел. Кад је сијалица почела да светли, пилење је престало да пијуче. Топлина сијалице га је угрејала, а Љуба му је донео храну и воду.

- Хеј деда, назваћу га Срећко, јер је овога пута имао среће - казао је Љуба.

- Одлично Љубо, свака част! Догодине има да то буде леп петлић! Хоћеш сада да угрејемо и друге животиње? - упитао је деда.

- Наравно, деда! - узвикнуо је Љуба.

Брзо су деда и Љуба све прозоре заштитили и прострли сламу да животињама не буде хладно. Донели су храну и воду и дан је зачас пролетео. Љуби више није било зима, јер му је било и те како топло око срца.

- Увек ћу долазити код деде да му помогнем и да обиђем мога Срећка - обећао је Љуба сам себи док је испијао врео чај који му је мама припремила. Деда га је кришом погледао.

- Биће Љуба силна момчина, помислио је, и осмех му се разлио лицем. М.Р.

МАЛИ КУВАР

НОВОГОДИШЊИ МЕДЕЊАЦИ

Пре него што почнеш да куваш, важно је знати - руке мораш добро опрати! Позови маму, баку или некога старијег да ти помогне, стави кецељу и куварску капу, а затим припреми:

- 165 г меда,
- 60 г шећера у праху,
- 250 г маргарина или путера,
- 1 јаје,
- 1 прахак за пециво,
- око 550 г брашна

по жељи мало цимета. За украшавање ти је потребно 1 беланце и 230 до 250 г шећера, а ако волиш шарене медањаке, припреми и омиљене прехранбене боје.

Сада припрема може да почне.

У дубљу чинију сипај прво мед (треба да буде течан), па му додај шећер и мешај док се не отопи. Потом додај омекшали маргарин па опет мешај. Маргарин не мора да се скроз сједини, само да нема великих грудви. Када то завршиш, додај јаје и опет мешај. У ту смесу сипај пола мере брашна, цимет и опет промешај. Потом додај још прахак за пециво и скоро сву количину брашна од 550 г што ти остало. Сада ће вероватно смеса бити тврђа и неће бити за мућење, па позови неког од старијих помоћника да ти помогне да то све умесиш. Умешене медањаке, који треба са буду мекани, умотај у фолију и стави у фрижидер бар сат времена да се мало охладе, а ти се за то време одмори јер тек следи оно најзанимљивије.

Извади медањаке из фрижидера и поспи брашно по радној површини. Стави тесто на радну површину и развуци га оклагијом (у овоме такође може неко да мало припомogne). Онда пронађи најзанимљивије модлице које имаш, па уз помоћ њих полако вади медањаке. Колачиће поређај на плех обложен папиром за печење и обавезно неком старијем кажи да ти укључи рерну. Медањаке треба пећи



на 180 степени док рубови не почну да румене, јер треба да остану светли. Пеку се око 8 до 10 минута, а кад буду готови, нека их помоћник извади (немој ти). Када се медањаци охладе, тада можеш да почнеш са украшавањем. Улупај беланце виљушком, па додај 200 г шећера. Смеса треба да буде гушћа од јогурта и онда додај боју коју желиш. Ако хоћеш више боја, подели смесу у неколико чинијица и додај боје па умути. Ако су боје течне, када умугиш додај кашику шећера у праху у смесу. Сипај смесу у кесе за замрзивач, па одсеци врхове око 2 мм. Даље је све твоја машта!

Савет: Када желиш да обојиш цео медањак, кажи старијем помоћнику да прво обложи ивице, па да полако и пажљиво чачкалицом или нечим сличним развуче смесу по целом медањаку. Након тога треба да протресе медањак лево - десно да би се та маса изједначила, па да га стави у фрижидер да се стегне и онда одозго да шара другом бојом. Када старији помоћник све то савлада, онда лепо нека и тебе све то научи.

Остаје ти још само да уживаш у медањацима и празницима!

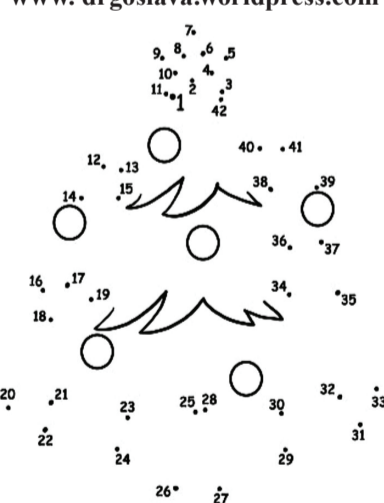
Извор: domacirecepti.net

МАТЕМАТИЧКИ ЛАВИРИНТ

ЗАБАВИ СЕ

			1	2	3	24	25	26	
			10	9	4	23	22	27	28
			11	8	5	20	21	30	29
49	48	47	12	7	6	19	18	31	32
50	51	46	13	14	15	16	17	34	33
53	52	45	44	43	42	41	40	35	36
54	55	56	89	90	91	92	39	38	37
63	62	57	88	87	86	93	96	97	98
64	61	58	83	84	85	94	95	100	99
65	60	59	82	81	78	77			
66	67	70	71	80	79	76			
68	69	72	73	74	75				

www.drgoslava.worldpress.com



www.bojanke.rs

Д + Ц = Т

РЕШЕЊЕ: ДЕСЕТ

www.zvrk.com

www.zelenucionica.com