



Korčule

Snehuliakovčania zvykli tráviť pri jazere celé leto. No len čo zamrzlo a zapadalo snehom, zrazu naň všetci zabudli. V meste ste mohli nájsť dosť zamrznutých mlák, a keď niekto vyšiel na ulicu skôr než posýpači, stihol si na ľade poriadne zatancovať. Neraz sa stalo, že si ľudia namiesto vianočky z pekárne niesli domov ruku v sadre.

Kúsok od jazera stála pekáreň rodiny Pekárovcov. Aby rozvozili čerstvé pečivo, museli každé ráno prejsť okolo celého jazera, poza knižnicu a ešte cez tri ulice. Kým nesnežilo, bola radosť rozvážať. Len čo sa však vo vzduchu objavil prvý mráz, ich auto sa odobralo na zimný spánok. Nenaštartovalo a bodka. „Mali by sme si kúpiť riadnu dodávku a snežné reťaze,“ rozprával pán Pekár, keď nakladal chlieb na drevený vozík.

„Neblázni, tu by sa ani nepohla,“ oponovala pani Pekárová. Náklad prikryli dekou, aby nevychladol, a ešte za tmy sa pešo pobrali do mesta.

Pán Pekár dumal, ako by sa problém dal vyriešiť. Zavrel sa do kôlne na záhrade, kde sa mu najlepšie premýšľalo, pojedal medovníčky od cukrárky Maškrtkovej, keď mu pohľad padol na staré hokejové korčule.

Nasledujúce ráno bolo vonku ešte tma, keď sa po jazere kĺzala postava. Korčule s cinokotom narážali na ľadovú plochu. Na dvoch hokejkách pripevnených o drevený vozík sa hojdali lampáše. Pán Pekár niesol čerstvé pečivo krížom cez jazero a do mesta sa dostal oveľa rýchlejšie než zvyčajne.

Pani Pekárová sa prebudila, až keď do spálne nakukli prvé slnečné lúče. Prelakla sa a v župane vybehla rovno do snehu.

Pán Pekár stál hrdo na brehu zamrznutého jazera, zatiaľ čo si skupinka detí obúvala korčule. Riaditeľ školy nadšene rozpovedal pani Pekárovej, ako pri rannej prechádzke stretol korčuľujúceho pána Pekára a navrhol mu, aby učil deti na hodinách telocviku korčuľovať. Pani Pekárová chcela namietajú, no riaditeľ sa ochotne ponúkol, že pána Pekára zastúpi. Zatiaľ čo sa ten naháňal s deťmi po jazere, riaditeľ ochotne piekol rožky.



Vyber sa aj ty korčuľovať na zamrznuté jazero alebo klzisko a nezabudni si pribaliť na desiatu aj chutné medovníčky.

Budeš potrebovať :

500 g hladkej múky, 20 dkg cukru, 13 dkg masla, 13 dkg medu, 2 vajcia, 1 ČL sódy, pol lyžičky škoric, pol lyžičky perníkového korenia

Postup:

Všetko spolu premiešaj. Zarobené cesto nechaj oddychovať aspoň 3 hodiny a potom vykroj medovníčky, potri ich žĺtkom a peč 8 až 10 minút na 180 °C.