

PIECE OF ART

DECEMBER 2018/4
vydáva
SÚKROMNÁ STREDNÁ
UMELECKÁ ŠKOLA
V ŽILINE
www.skolaumenia.sk

RECEPT NA NA NANANA POHODOVÉ

MEDOVNÍČKY

Potrebuješ??? 500g hladkej múky, 150g cukor mletý, 3PL med, 3ks vajce, 100g maslo, 1KL korenie perníkové, 1KL sóda jedlá

A keď už si všetko nakúpil: Do misky daj múku, cukor a korenie. Pridaj vajcia, mäkké maslo, med a sódu bikarbónu. Spracuj cesto a keď je spojené, prelož ho na silikónovú podložku, trošku podmúč a ešte vypracuj, aby bolo lesklé. Podľa chuti pridaj škoricu alebo badyán. Zabal do fólie a hod do chladničky na aspoň 2 hodiny, najlepšie do druhého dňa. Keď cesto vyberieš, vyval' kaj ho a vykrajuj ako vždy.

Medovníčky ukladaj papier na pečenie a papier na pečenie zas na plech. Peč na 170 stupňoch 7-10 minút.



5 ŠTÁDIÍ polročných prác

a klauzúr
na ssuš

Brainstorming

Je zadaná téma. Si vzrušený z novej možnosti uplatniť svoje vedomosti a realizovať sa, dať do niečoho kúsok seba.

Návrhy

Máš pocit, že čím viac návrhov robíš, tým viac ti ich ešte treba. Stres narastá. Už hneď vieš, že zrealizuješ piaty, ale odovzdať musíš 20. Napätie stúpa.

Makačka

Prvú polovicu času, ktorý máš na realizáciu, sa venuješ zas len návrhom. Musel si ich prerobiť. Prestávaš chodiť von.

Makačkaaaaa

Zásoby čokolády a kávy dochádzajú. Pri slovnom spojení „denné svetlo“ ťa zaplaví nostalgia a pomaly zisťuješ, že to už hádam stíhaš a prichádza mierny pokoj.

Už..si...

...to stihol. Prekonal si sám seba a obtrela sa o teba depresia. Keď si zvládol klauzúru alebo polročnú prácu na SSUŠ Žilina, zvládneš všetko.

TRENDY

1. ŽIVOTNÉ DEDIČTVO: Ide o prenos tradičných ručných zručností z rozmanitých kultúr do modernej doby, tento štýl je plný energie - upozorňuje na seba silnými farbami ako je horčicová, benzínová a červená. Vzory vychádzajú najmä z folklórnych a etnických motívov.

VIANOČ

2. EKLEKTICKÁ ZBIERKA: Tieto Vianoce si trendy, ak kombinuješ zdanlivé kontrasty - kryštály, fólie, perly a zrkadlové sklo s hravými detailami. Zveličené vzory vytvárajú prekvapivý efekt koláže v ružovej, mandarínkovej,

201888888

VYVÁŽENÁ TRIEZVOŠŤ: Ako aj eklektická zbierka, purizmus dizajnu tiež nie je prekvapivý. Dizajn nachádza cit v nenápadných prírodných tónoch a inšpiruje sa svetlými farebnými drevami, matnou mosadzou, lesklými čiernymi povrchmi japonskej estetiky. Čo sa týka farieb, oblieka sa do čisto bielej ružovo zlatej či do lesklej/chladnej sivej, hlboko červenej a čiernej.



orechové ŠTANGLIČKY

bezlepkový :)

Treba ti: 250g vlašské orechy, 250g cukor mletý, 2ks vaječný žltok, 1PL džem, POLEVA: 160g cukor mletý, 1ks vaječný bielok, 1/2 KL šťava citrónová

A ideš na to: Z orechov, cukru, žltkov a džemu spracujeme cesto a to následne vyvalíme do obdĺžnika na pocukrovanej doske asi na pol centimetra. Cesto nesmie byť riedke, džem dávame iba podľa potreby. Dohustiť môžeme orechami a cukrom 1:1. Polevu spravíme tak, že cukor s bielkom a šťavou poriadne vyšľaháme, kým je poleva lesklá a hustá. Túto polevu mokrým nožom rozotrieme na cesto, nie celkom ku krajom. Mokrým nožom pokrájame tyčinky asi pol centimetra široké a dlhé. Tyčinky podobáme príborovým nožikom a ukladáme na papier na pečenie.

V rúre sušíme na 130°C, dokiaľ glazúra nestvrdne (cca 20 minút). Po upečení necháme štangličky voľne vychladnúť. Aj keď sú mäkké, chladnutím stvrdnú.



JANKO NIČÍK Z ARTFÓRA ODPORÚČA

Vianočné mystérium
Jostein Gaarder

Ako všetky knihy pre deti tohto nórskeho pána spisovateľa, má i táto cieľ prostredníctvom napínavého príbehu vzdelávať. Takže pri tom, ako nahliadneme do komnát filozofie a náboženstva spoznáme aj novodobé dejiny Európy a podučíme sa i čo to z dejepisu. Teda ak to budeme robiť podobne, ako hlavný hrdina knihy Joachim a jeho rodičia pri rozmotávaní záhadného príbehu malej Elizabet. Vďaka ilustráciám Vlada Krála bola oceňovaná ako Najkrajšia kniha roka 2012.



Nezabudni si REZERVOVAŤ...

stôl na silvestra. Alebo chatu. Alebo zavolaj toho fajn kamaráta ku vám osláviť Nový Rok, lebo ho zavolá niekto iný.

ČO EŠTE STÍHAŠ v Žiline

UMENIE

KULTÚRA A

. Klasika - Večer najlepších filmov a reklám roka 2018 s Petrom Konečným [23.1.2019 o 19:00, viac info na www.stanica.sk]

. After X-mass Eve Benefit Vol. 9 [25.12., 19:00. Viac info na www.stanica.sk]

. Pecha Kucha Night Žilina, Vol. 41 - Štefánsky špeciál [26.12., 20:20, viac info na www.stanica.sk]

. Divided We Fall - výstava Michala Moravčíka [21.12 - 10.3., Nová Synagóga Žilina, viac info na www.novasynagoga.sk]



Počas filmového večera si predstavíme len to najlepšie z moderného vnímania audiovizuálneho umenia.

Neštrácajte čas s priemernosťou a balastom. K slovu sa tentoraz dostane iba kvalita.

V poradí už deviatu edíciu tradičného koncertu pre žilinský útulok „ešit“ sa zúčastňujú na našlapané kapely, osviežujúce nás chuťovo a chutne jedlo. Hlavnou myšlienkou akcie je podporiť tých najbezbrannejších, ktorí sviatky na rozdiel od nás trávajú úplne sami. Preto si na 25. 12. nerob iné plány a dostav sa v plnej sile a s celou partiou kamarátov.

Na tvorbe septembrového čísla sa podieľali žiaci 4. A, odbor grafický dizajnu
Grafická úprava: Dominika Hošťáková
zdroj fotiek: Internet