

ADVENTNÍ kalendář



PŘEDADVENTNÍ TĚŠENÍ

26. 11. 9.30 - 13.30
kreativní máma v klubovně
adventní speciál

28. 11. 9.00 - 12.00
zdobení stromečků
na dvorku knihovny

28. 11. 15.00
WORKSHOP
výroba vánočních věnců

28. 11. 17.00
ZIMNÍ KINO - GRINCH

11.00
POHÁDKA
v klubovně
O princezně
Jenověře

30

PRVNÍ ADVENTNÍ NEDĚLE

8.30 - 14.00
vánoční dílny
v klubovně
pro objednané skupiny

1

2
8.30 - 14.00
vánoční dílny
v klubovně
pro objednané skupiny



3
8.30 - 14.00
vánoční dílny
v klubovně
pro objednané skupiny



4
8.30 - 14.00
vánoční dílny
v klubovně
pro objednané skupiny

5
8.30 - 14.00
vánoční dílny
v klubovně
pro objednané skupiny

6
9.00 - 12.00
vánoční dílna
vyrobte si
v dětském oddělení
vánoční pohlednici,
a třeba ji pošlete

11.00 - 16.00
ZIMNÍ TRH
V PARKU

7

DRUHÁ ADVENTNÍ NEDĚLE

8
přineste svůj
osvědčený
vánoční recept
NA ADVENTNÍ
NASTĚNKU
v naučném oddělení

9
17.00
beseda
s autorkou knihy
VÁNOCE NAŠICH
BABICEK
A. A. Gajduškovou

10
12.30 - 15.00
RADIM KOPÁČ
Současná česká literární scéna
17.00
ČESKO ZPÍVÁ
KOLEDY
ZDENĚK ŠESTÁK
100 LET

11
darujte vánoční
ozdobu na
knihovnický
stromeček

12
9.30 - 13.30
vánoční klubík
v klubovně
17.00
ZIMNÍ KINO
PELÍSKY

13
ADVENTNÍ VÝLET
pro Druhý a Třetí věk
Popelčiny vánoční
trhy na zámku
Zákupy

14
VYZVEDNĚTE SI
BETLÉMSKÉ
SVĚTLO

TŘETÍ ADVENTNÍ NEDĚLE

15
pusťte si
audioknihu
a pečte cukroví,
třeba perníčky
Evy Hrabové

16
složte papírovou
hvězdu a pověste
ji do okna

17
zpomalte
uvařte si čaj, sedněte
dýchejte a čtete si

18
obdarujte své
sousedy cukrovím
či mandarinkou

19
17.00
ZIMNÍ KINO
ANDEĽ NA
HORÁCH

20
věnujte jmelí
vzpomente na své
blízké zesnulé

21
PŘIPRAVTE SE
NA VÁNOČNÍ
ZVYKY
pouštění lodiček
házení střevícem
lití oliva
krájení jablíček
pečení vánočky
půst

ČTVRTÁ ADVENTNÍ NEDĚLE

22
nakupte poslední
vánoční dárky
třeba v knihovně

23
DO 13 HODIN
JSME PRO VÁS
V KNIHOVNĚ

24
S PRVNÍ
HVĚZDOU
PŘIJDE JEŽÍŠEK

RECEPT NA PERNÍČKY OD EY HRAVOVÉ

- 600 g hladké mouky
- 200 g moučkového cukru
- 200 g másla
- 200 g medu
- 2 vejce
- 2 žloutky (bílky na polevu)
- 1 lžička jedlé sody
- 1 lžička skořice
- 1 lžice nastrohané citronové kůry
- 2 lžice rumu
- špetka soli
- 1 balíček prášku do perníku

NA POTŘENÍ PO UPEČENÍ: SMĚS MEDU S RUMEM

- Med a máslo lehce zahřejte, aby byly tekuté, ne vařící.
- Vejce a žloutky prošlehejte s moučkovým cukrem a špetkou soli.
- Vmíchejte tekutý med s máslem.
- Přisypte mouku, prášek do perníku, sodu, skořici a citronovou kůru, přidejte rum. Vypracujte hladké těsto.
- Zabalte a nechte alespoň 1 hodinu odpočinout v chladu (klidně přes noc, budou voňavější).
- Vyválejte na cca 3 mm, vykrajujte, kladte na plech s pečicím papírem.
- Pečte při 180°C asi 8-9 minut.
- Hned po vytažení potřete směsí medu, rumu a troškou vody.
- Zdobení podle libosti. Jsou měkké hned.

ADVENTNÍ LOUNSKÁ KNIHOVNA