




Polovina lidí chce dělat něco, na co nestačí, a druhá .... Robert Ruark				POMŮCKA: ACHIEVE, CHAM, TARA	ŘÍMSKY 2495	NÁZEV HLÁSKY	2. DÍL TAJENKY	ZKRATKA EVROPSKÉ MĚNY	OBILNINA	KOČKOVITÉ ŠELMY	
				ASTRONO- MICKÝ JEV							
				ZVRATNÉ ZAJÍMENO							
	ŘÍMSKY 1495	BOJOVNÁ NÁLADA	PAKTY PTAČÍ VĚZENÍ								
KOŘENOVÁ ZELENINA						SPORTOVNÍ OBLEČENÍ					
KUCHYŇ- SKÁ DESKA K PŘÍPRAVĚ TĚSTA				ZÁKLADNÍ ČÍSLOVKA				ZN. KŘEMÍKU			
				ŘÍMSKY 1004				MLÁDĚ ORLA			
ZAVAŘENINA S KUSY OVOCE					DOMÁCKY KLOTILDA				ČÁST KVĚTU	AKVARIJNÍ RYBA	
	Z LEVÉ STRANY	ŘÍMSKY 101			DÁVKA						
		ASJUSKY STÁT			ZKR. ČERV. KŘÍŽE						
CHEM. ZN. ZINKU			VÝCH. ČE- CHY (ZKR.)			MRTVICE (HOV.)					
			1. DÍL TAJENKY			ARMIA KRAJOWA					
LEPIDLO				HUDEBNÍ TĚLESO							
				SPORTOVNÍ ZKRATKA							
HRDINSKÁ BÁSEŇ					NÁZEV ZN. DRASLÍKU			EVROPAN			
					CHEM. ZN. YTERBIA			NERVOVÉ CENTRUM			
BITVY						TUŠENÍ					
						PŘEDLOŽKA					
KYSLIČNÍK HLINATÝ				DOMÝŠLI- VOST				ČISTICÍ PROSTŘE- DEK NA SKLO		RUSKÁ ŘEKA	
				SNĚŽNÝ MUŽ							
	BOHYNĚ ŽÁRLIVOSTI	OSOBNÍ ZAJÍMENO			DĚLAT DÍLY						
		NĚMECKÉ SÍDLO			ANGL. ZKR. RYCHLOST			IRSKÁ OSVOB. ARMÁDA			
ANGL. DOSÁHNOUT NĚČEHO								VČELIN			
NĚMECKY TETA						MĚSÍC V ROCE					
SMALT						SILNÉ PROVAZY					

## VELIKONOČNÍ JIDÁŠE

### Potřebujeme:

120 g másla  
2 lžice medu  
3 žloutky  
500 g polohrubé mouky  
¼ l mléka  
30 g čerstvých kvasnic  
špetka soli  
špetka skořice

trochu nastrouhané citronové kůry  
1 bílek  
dle chuti rozinky  
na posypání mák, sezam, opražené  
vločky  
na potřetí 50 g rozpuštěného másla  
s medem

### Postup:

Zaděláme si kynuté těsto podle tradičního způsobu. Rozdrobíme kostku čerstvých kvasnic, smícháme s několika lžicemi vlažného mléka, přidáme lžičku cukru a necháme vzejít kvásek, který poté zapracujeme do mouky se špetkou soli a nastrouhanou citronovou kůrou. Podle chuti můžeme do těsta přidat hrst rozinek a pro vůni špetku skořice. Vypracujeme nelepivé těsto, které osladíme medem a necháme na teplém místě cca 40 minut vykynout.

Z těsta vytváříme válečky o průměru max. 2 cm. Tvary můžeme libovolně zamotávat do uzlíků nebo dělat třeba malé bochánky, spirálky atd. Hotové jidášky rozložíme na pečicí plech vyložený papírem a necháme ještě 15–20 minut kynout. Potřeme bílkem a posypeme např. mákem, sezamem, opraženými vločkami atd.

Jidášky pečeme v troubě predehřáté na 180 °C cca 20 minut. Po upečení je potřeme rozpuštěným máslem smíchaným s medem a necháme prochládnout. Nejchutnější jsou ještě vlažné, rozkrojené a pomazané medovým máslem nebo jen pokapané medem.