



NEPŘEHLÉDNĚTE !! ZMĚNY OD 1.1.2016

Zrušení pevných telefonních linek
Nově pouze mobilní kontakty

Ředitel	+420 734 335 517
Vedoucí provozu	+420 736 533 556
Manažer produkce	+420 734 335 343
Ekonomka	+420 604 293 031
Fakturace	+420 604 293 029
Technik	+420 603 223 447
Taneční, jazyky	+420 734 857 958

PŘEDPRODEJ VSTUPENEK

+420 604 293 037

Změna prodejní doby

pondělí	7.30 - 11.00	12.00 - 17.00
čtvrtek	7.30 - 11.00	12.00 - 17.00

Vánoční mlsání

Na vánoční tabuli by nemělo chybět cukroví. Podle tradice by ho mělo být sedm druhů a tvořit jeden z devíti druhů jídla, které by se při štědrovečerní večeři měly podávat. Tradice vánočního cukroví je zhruba stejně stará jako tradice vánočního stromečku – sahá na počátek 19. století. První české cukroví lidé pekli ze surovin „co dům dal“ a jeho pestrost stejně jako tehdejší jídelníček byla daleko střídmější. -lb-



Mandlové slzy

Ingredience

17,5 dkg hladké mouky
7,5 dkg škrobu (maizeny)
1 celé vejce
10 dkg cukru moučka
1 vanilkový cukr
trochu smetany a rozšlehaný žloutek na potřeni

marcipánová hmota:

20 dkg mletých mandlí (spařených a oloupaných)
20 dkg cukru moučka
1 bílek
trochu rumu

Zpracujeme v misce, pokud je hustá, zředíme rumem, pokud řidká zahustíme cukrem.

Postup

Z těsta vykrájíme slzy. Potřeme smetanou s rozšlehaným žloutkem, lžičkou nebo zdobítkem uděláme malou hromádku z marcipánové hmoty (trochu se rozteče při pečení), při-

klopíme oloupanou spařenou mandlí a pečeme dozlatova na pečicím papíru.

(Recept Aleny Sekaninové z Jihlavy)

Mocca dortíčky

Ingredience

400 g hladké mouky
200 g moučkového cukru
200 g mletých ořechů
50 g kakaa
400 g másla
2 žloutky

Postup

Vypracujeme těsto, necháme v chladu hodinu odležet. Vytváříme na tenký plát, vykrajujeme kolečka a na vymazaném plechu upečeme. Slepujeme kávovým krémem. Povrch koleček potřeme čokoládovou polevou. Kolečka zdobíme kouskem mandle.

(Recept Evy Hubené z Jihlavy)

Věnujte předplatné

Jihlavských listů jako dárek

- Nový i stávající předplatitel obdrží ročně: blahopřání v ceně 350 Kč zdarma a slevu 100 Kč na řádkovou inzerci
- Doručení k Vám do schránky ZDARMA
- Aktuální zpravodajství z Vysočiny
- Speciální tematické přílohy
- V pátek - televizní příloha, čtení na víkend, křížovka, zábava pro děti, soutěže...
- V úterý - rozšířené sportovní zpravodajství
- Možnost odpočtu DPH u firem
- Možnost digitálního předplatného



Objednejte si Jihlavské listy
na www.jihlavske-listy.cz nebo na tel. 567 578 027

Jihlavské listy vás zvou

na vyhlášení soutěže
O nejhezčí vánoční stromeček
s divadelním představením
Divadélka Romaneto

16. prosince 2015 od 16 hodin
na Masarykově náměstí v Jihlavě



Za pohádkou

s **JIHLAVSKÝMI LISTY**
podzim 2015



Vánočníček

Divadlo Paravánek



Vánoční pohádka o čertovi Hudrabovi, ze kterého se stane po čertech šikovný kluk. Ve druhé části představení se diváci dozví pohádkovou formou o historii Vánoc a o narození Ježíška, a mohou sami vytvořit živý Betlém a zazpívat si některou ze známých koled.

Kino Dukla Jihlava velký sál Reform od 15:00 hodin
délka představení: 50 minut, vstupné: 60,- Kč

Pořadatel: PAROLAART, Fritzoza 34, 586 01 Jihlava, tel.: 567 578 024, mobil: 732 506 053
Více informací o pohádkách na www.jihlavske-listy.cz

Mediálním partnerem akce jsou

JIHLAVSKÉ LISTY

Partnerem akce je statutární město Jihlava

Jihlava

094-1