ŽELATKOVO ZPRAVODAJSTVÍ

♥♥ Miluji ♥ tě ♥ nastokrát ♥♥

· Anglicky - I love you.
· Arabsky - Ana behibak. (žena muži)
· Arabsky - Ana behibek. (muž ženě)
· Arménsky - Yes kez sirumen.
· Belorusky - Ya tabe kahayu.
· Dánsky - Jeg Elsker Dig.
· Eskymácky - Negligevapse.
· Esperantem - Mi amas vin.
· Estonsky - Ma armastan sind.
· Etiopsky - Afgreki'
· Filipínsky - Mahal kita.
· Finsky - Mina rakastan sinua.
· Francouzsky - Je t'aime, Je t'adore.
· Havajsky - Aloha wau ia oi.
· Hebrejsky - Ani ohev et otha. (žena muži)
· Hebrejsky - Ani ohev otah. (muž ženě)
· Holandsky - Ik hou van jou.
· Chorvatsky - Volim te.
· Indonézsky - Saya cinta padamu.
· Irsky - Taim i' ngra leat.
· Islandsky - Eg elska tig.
· Italsky - Ti amo.
· Japonsky - Aishiteru.
· Jazyk afrikaans - Ek het jou lief.
· Jazykem Siouxů - Techihhila.
· Kambodžsky - Soro lahn nhee ah.
· Kantonskou čínštinou - Ngo oiy ney a.
· Katalánsky - T'estimo.
· Keltsky - Ta gra agam ort.
· Korejsky - Sarang Heyo.
· Korzicky - Ti tengu caru.
· Latinsky - Te amo.
· Libanonsky - Bahibak.
· Litevsky - Es tevi miilu.
· Madarsky - Szeretlek.

· Malayalam - Njan Ninne Premikunnu.
· Mandarinskou čínštinou - Wo ai ni.
· Moroccan - Ana moajaba bik.
· Navaho - Ayor anosh'ni.
· Německy - Ich liebe dich.
· Norsky - Jeg Elsker Deg.
· Persky - Doo-set daaram.
· Polsky - Kocham Ciebie.
· Portugalsky - Eu te amo.
· Rumunsky - Te ubesk.
· Rusky - Ya tebya liubliu.
· Řecky - S'agapo.
· Skotskou galštinou - Tha gradh agam ort.
· Slovensky - L`ubim ta.
· Slovinsky - Ljubim te.
· Srbsky - Volim te.
· Španelsky - Te quiero. / Te amo.
· Švédsky - Jag alskar dig.
· Švýcarskou nemcinou - Ich lieb Di.
· Tahitsky - Ua Here Vau Ia Oe.
· Thaiwansky - Wa ga ei li.
· Thajsky - Chan rak khun. (žena muži)
· Thajsky - Phom rak khun. (muž ženě)
· Turecky - Seni Seviyorumb.
· Ukrajinsky - Ya tebe kahayu.
· Vietnamsky - Anh ye^u em. (muž ženě)
· Vietnamsky - Em ye^u anh (žena muži)
· Welšsky - 'Rwy'n dy garu. - Eg elska tig.
· Yiddish - Ikh hob dikh.

Co jste nevěděli o Valentýnu? .....

Blíží se datum 14. únor a s ním svátek sv. Valentýna. Většina lidí o tomto svátku moc neví. Já jsem o něm taky moc nevěděla, až do teď. Víte třeba, že....

o Za popularitu svátku mohou zřejmě Američané, ale jeho vznik se datuje do 3. století př. n. l., kdy císař Claudius II. kvůli verbování mužů do armády zakázal svatby, ale kněz Valentýn přesto oddával mladé zamilované páry.

o Nejdelší polibek trval skoro 2 dny!

o Dánské ženy žádají na Valentýna o ruku muže a dánští muži píší ženám vtipný veršovaný dopis.

o V Japonsku začínají oslavy 14. února a slaví tam celý měsíc. Ženy v Japonsku dávají na Valentýna mužům čokoládu, ti jim to oplatí o měsíc později ve svátek známý jako Bílý den.

o V čínském Hong-Kongu pořádají soutěž, ve které ženy nosí muže.

o Nejstarší valentýnka! Nejstarší valentýnku napsala v roce 1477 Margery Brewsová svému nastávajícímu Johnu Pastonovi. Nyní se valentýnka nachází v Britské knihovně v Londýně.

o V některých oblastech nazývají 14. únor za svátek ptačích svateb, jelikož v tomto období si ptáčci tvoří páry.

Hezký Valentýn :-)

CO JE ZVYKEM NA VALENTÝNA :-)

- Dát si ke snídani toast s máslem posypaný skořicovým cukrem.
- Obdarovat svého milého dárkem, který ho překvapí a rozesměje.
- Poslat valentýnku – nejen partnerovi, ale také přátelům nebo rodičům.
- Uvázat domácím mazlíčkům - rybičky se nepočítají :-)) - červenou mašli.

Udělejte radost tomu, koho máte rádi milým slovem,které zahřeje u srdíčka.
Přinášíme Vám pár básniček nejen pro zamilované.....

Jen Ty máš to, co nemá nikdo jiný. KLÍČ k mému srdci.

Přeji krásné probuzení, k tomu polibek a pohlazení.

Protože je únor, zima, chlad, má dnes svátek, kdo má rád.
Mám Tě ráda čím dál víc, tak to je a už nic víc.

Jenom Tebe v hlavě mám,
s Tebou v srdci usínám,
s tebou v srdci celý den,
mám teď život jako sen.
Krásného Valentýna!!!!

Komu píšu tyto řádky? Komu patřím z čisté lásky?
Odpovědi na otázky obě, zní jednoduše - přece
Tobě. Krásného Valentýna.

VALENTÝNSKÉ PŘÁNÍ

Budeme potřebovat: Nůžky, barevný papír, pastelky, lepidlo, lepicí pásku, tvrdý papír špejle.

1. přehneme papír, z barevného papíru vystřihneme srdce a nalepíme na přední stranu papíru
2. vezmeme barevný papír a namotáme na špejli lepíme na srdce a dovnitř přání napíšeme přání a nakreslíme obrázek
3. Dáme své lásce

MALINOVÉ MAKRONKY

Suroviny

- mleté mandle **3/4 hrnku**
- moučkový cukr **1 hrnek**

- cukr krupice **1/4 hrnku + 3 lžičky**
- bílek **90 g**
- maliny (prášek z lyofilizovaných malin) **2 lžičky**

Krém

- mascarpone **250 g**
- smetana ke šlehání **50 ml**
- moučkový cukr **1 lžíce**

Postup přípravy

1. 1. Pokud budete péct makronky odpoledne, nachystejte si bílky ráno. Nechte je stát na kuchyňské lince v míse pod papírovou utěrkou do doby, než na ně přijde řada.
2. 2. Mleté mandle a moučkový cukr nasypejte do mixéru a zpracovávejte 15 sekund, poté směs ještě prosejte. Nachystejte si dva plechy, které vyložte silikonovými podložkami. Pokud je nevlastníte, můžete si předkreslit kolečka na pečicí papír.
3. 3. Bílky ušlehejte do nepříliš pevného sněhu a postupně do něj zašlehávejte krupicový cukr tak, aby vznikla pevná lesklá hmota. Pomocí stěrky zapracujte po třetinách mandle smíchané s moučkovým cukrem a práškem z lyofilizovaných malin. Hmota musí být po zamíchání suchých přísad lesklá a hustá, ze stěrky by měla „stékat jako stuha".
4. 4. Hmotu dejte do jednorázového cukrářského sáčku, ustřihněte špičku o průměru 0,5 cm a na silikonové podložky tvořte kolečka. Poté oběma plechy několikrát silně bouchněte o stůl, abyste se zbavili vzduchových bublinek.
5. 5. Nechte odpočívat a zaschnout minimálně 30 minut při pokojové teplotě. Mezitím rozehřejte horkovzdušnou troubu na 135 °C. Jakmile jsou makronky na povrchu suché, pečte je 18 minut. Po vytažení z trouby nechte makronky lehce vychladnout na plechu, poté je sloupněte a přeneste na mřížku, kde je nechte zcela vychladnout. Poté skladujte ve vzduchotěsné krabičce. V lednici vydrží nenaplněné skořápky týden, v mrazáku pak i 3 měsíce.
6. 6. Mascarpone lehce vyšlehejte s cukrem. Smetanu také vyšlehejte a poté ji jemně vmíchejte do připraveného mascarpone. Pomocí cukrářského sáčku nanášejte na skořápky a spojujte.

Říká se, že pes je nejlepší přítel člověka.

Já si myslím, že určitě ANO!!

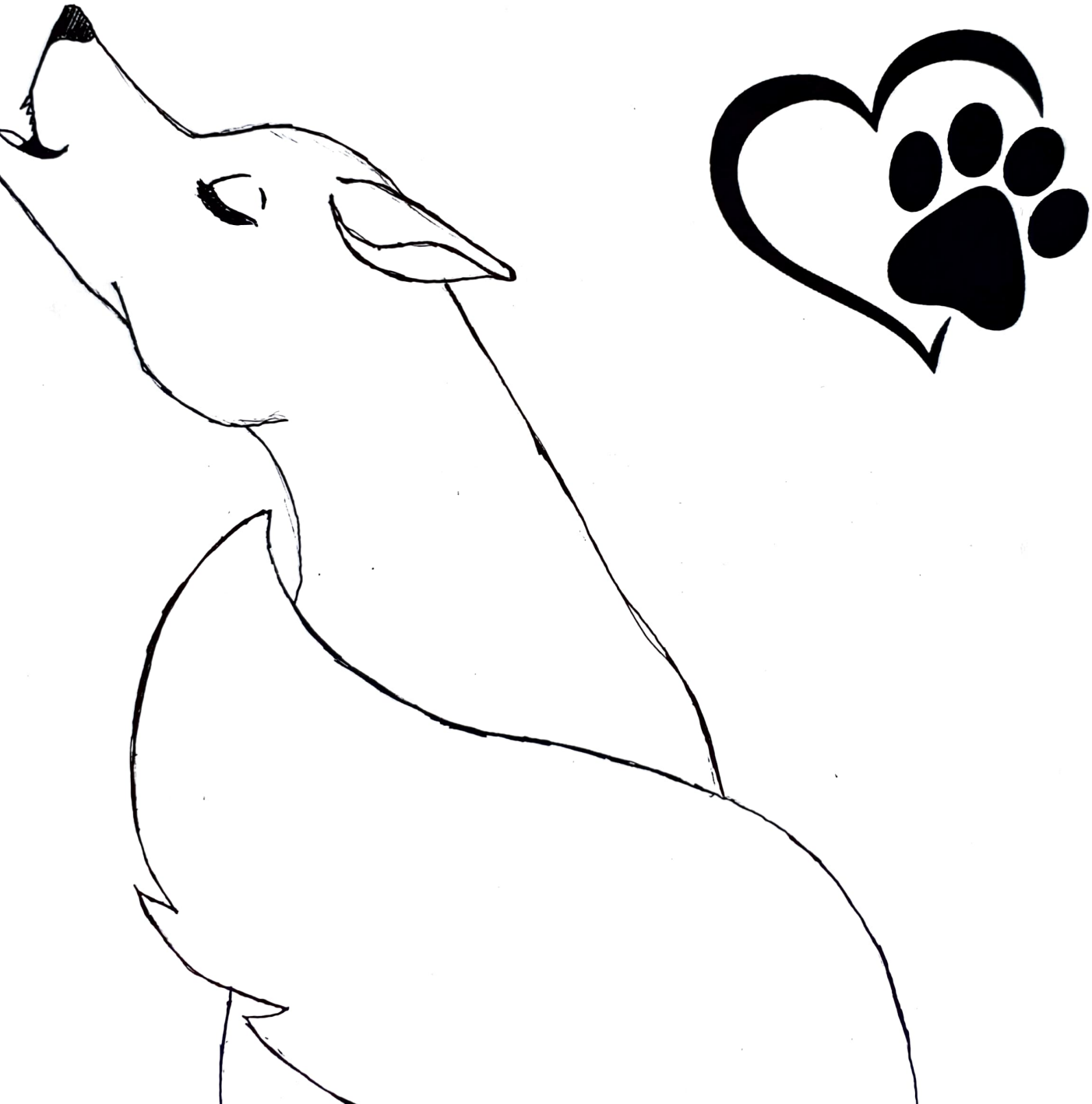
Když je člověk smutný, pes to vycítí!

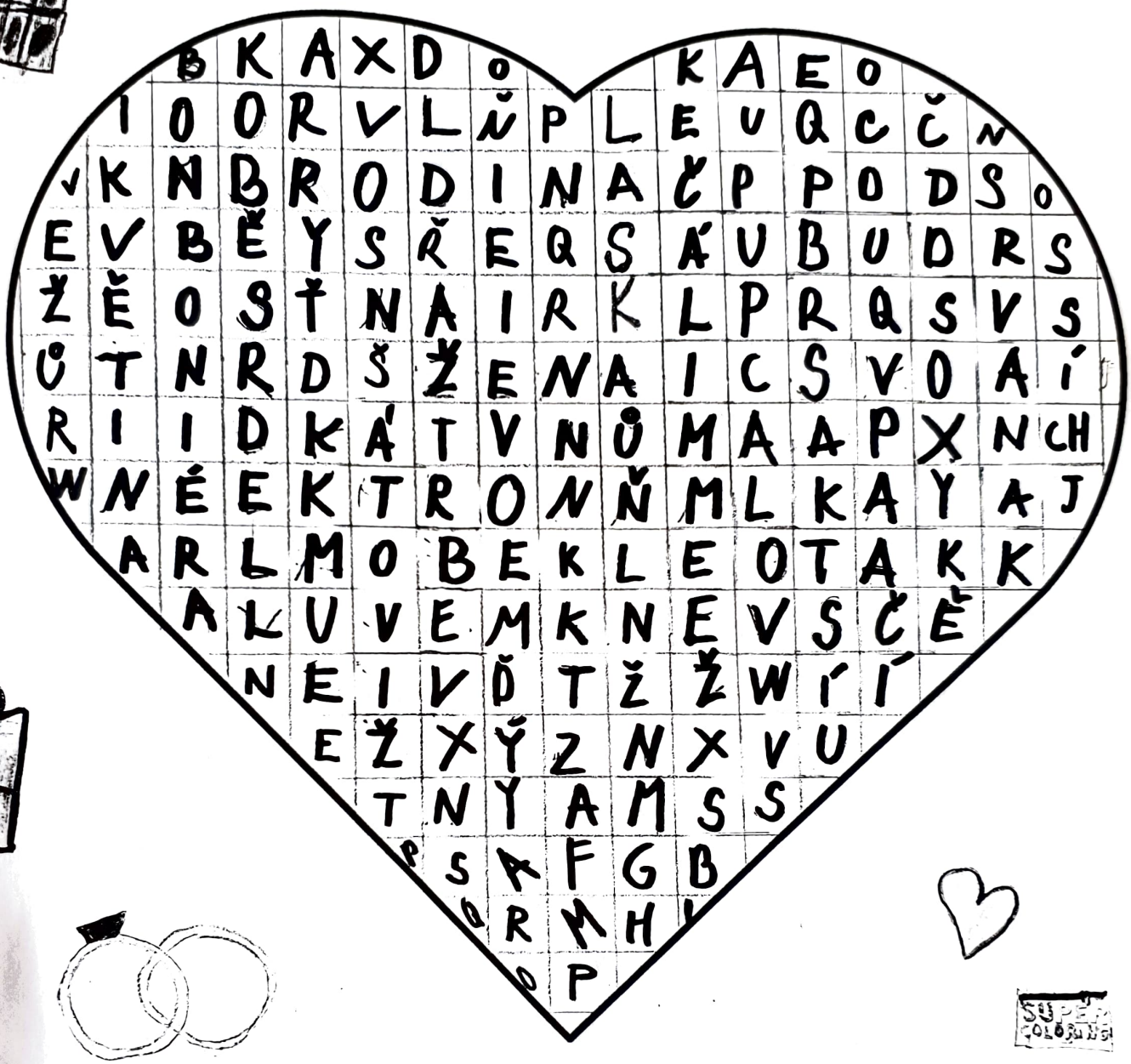
Náš zvířecí mazlíček k nám vzhlíží jako přítel k příteli.

Jsou to naši věrní přátelé na celý život, kteří nás nikdy nezradí.

Dají nám neuvěřitelný ranec lásky a pohlazení.

A co Vy?? - myslíte, že je to pravda?





Najdi: láska, rodina, dárek, žena, Valentýn, manžel, život, růže, srdce, bonboniéra, květina, svíčka, milaček, vana, prsten, pusa