



Vánoční vydání Christmas edition

ÚVOD

Milí čtenáři,

vítejte u nového a posledního čísla časopisu Terror. Právě máte tu jedinečnou šanci si přečíst ne poslední číslo v tomto kalendářním roce, ale poslední číslo našeho nekonečného projektu vůbec. K této výjimečné události vychází časopis ve speciálním prodlouženém vydání se stovkami neskutečných článků. Poslední vydání zkrátka předčilo veškerá očekávání. A jaké články jsme (si) vymysleli se můžete podívat na následujících stránkách. Články, ač oficiálně bez tématu, jsou spojeny převážně s časem vánočním. A ani v tomto čísle nechybí anglický překlad od Dana Čermáka.

Příjemně strávené chvíle volna Vám přejí nespočetní přispěvatelé časopisu Terror.

Petra Malinská

Vánoční akademie 2018

Vážení čtenáři, rád bych vás všechny pozval na vánoční akademii, která se bude konat ve čtvrtek 20. 12. od 10:00. Sice je to již tradiční vánoční akce studentů gymnázia, nicméně tento rok bude v něčem speciální. Naše třída, tedy oktáva, zde totiž vystoupí naposledy, a to si rozhodně nesmíte nechat ujít!

Petr Štikar

MATURITNÍ PLES

Chtěli bychom vás pozvat na maturitní ples 4. BP a oktávy GSŘMR Skuteč. Ples se bude konat v sobotu 16. února 2019 od 19 hodin v Kulturním klubu ve Skutči. K poslechu a tanci zahraje skupina Artur.

Lístky budou v prodeji na GSŘMR Skuteč nebo v Květinářství u Sokola, termín bude brzy zveřejněn. Cena vstupenky bude na stání 130 Kč, na sezení 150 Kč. Kdo nestihne předprodej, může si lístek koupit také na místě za jednotnou cenu 150 Kč.

Přípravy jsou v plném proudu. Můžete se těšit na předtančení jednotlivých tříd, šerpování, ale také půlnoční překvapení nebo bohatou tombolu. Přijďte si s námi ples užít. Těšíme se na vás! :)

Zuzana Svárovská

introduction

Dear readers,

We introduce you the new and last issue of the magazine Terror. Right now you have the unique chance to read not the last issue in this calendar year, but the last issue of our neverending project ever. For this exceptional occasion this issue will be a special extended edition consisting of hundreds articles about anything you can imagine. The last issue has just outdone all expectations. You can read all the articles which we have made (up) on the following pages. Articles, which don't officially follow any theme, are more or less connected to Christmas. You can find the english translation from Dan Čermák even in this issue.

The countless contributors of magazine Terror wish you merry holidays.
Petra Malinská

The Christmas Parade 2018

Dear readers, I would like to invite you to the Christmas Parade, which will be held this Thursday 20.12. starting at 10:00. It is a traditional event of the grammar school students, nevertheless this year will be unique. It will be the last time our class, oktáva is going to perform there and that is something you surely can't miss!

Petr Štikar

The Graduation Ball

We would like to invite you to the graduation ball of the classes 4. BP and oktáva of GSŘMR Skuteč. The ball will be held at saturday 16th January 2019 at 19:00. The musical accompaniment for both listening and dancing will be provided by the group Artur.

The tickets will be available for sale at GSŘMR Skuteč or at Sokol's flower shop, the date of sale will be revealed soon. The price is 130 crowns for standing or 150 crowns for sitting. If you can't buy a ticket in the pre-sale they will be available on the place for a unified price of 150 crowns.

The preparations are in full swing. You can look forward to the opening dance of both classes, the receiving of the sash, but also the midnight surprise performance or the rich raffle. Come and enjoy the ball with us. We look forward to you! :)

Zuzana Svárovská

RECEPT NA VÁNOČNÍ CUKROVÍ – ČERTÍCI

Ingredience:

150 g sušených švestek, 50 g mletého máku, 1 lžička mleté skořice, špetka badyánu, 2 lžičky rumu, 2–3 lžičky kakaa nebo karobu, jemné ovesné vločky na případné zahuštění

Na ozdobení:

kakao nebo karob, sušené brusinky, oříšky kešu, rozinky, slunečnicová semínka

Švestky necháme pár hodin nabobtnat ve vodě. Poté je rozmixujeme spolu s ostatními ingrediencemi. Aby nevznikla moc lepivá hmota, přidáme podle potřeby vodu nebo zahustíme ovesnými vločkami. Necháme chvíli odležet. Poté z hmoty tvarujeme kuličky, které trochu zploštíme a obalíme v kakau nebo karobu.

Z podélně rozpůlených ořechů kešu uděláme rohy. Oči vytvoříme z rozinek, které připícheme k hlavě slunečnicovými semínky. Z brusinky uděláme jazyk. Aby oči, jazyk a rohy lépe držely, můžeme je ze spodní strany namočit v čokoládové polevě, která poslouží jako lepidlo. Fantazii se meze nekladou, takže samozřejmě můžeme ozdobit čertíky podle sebe.

Skladujeme v chladu. Dobrou chuť :)

Zuzana Svárovská



zdroj: <https://www.apetitonline.cz/recepty/7698-certici.html>

A Recipe for the Christmas Sweets – The Little Devils

Ingredients:

150g of dried plums, 50g of ground poppy seeds, 1 tea spoon of ground cinnamon, a pinch of star anise, 2 tea spoons of rum, 2-3 tea spoons of cocoa or carob, fine oat flakes for thickening

For decoration:

cocoa or carob, dried cranberries, cashew nuts, raisins, sunflower seeds

Let the plums swell up for few hours in water. Then mix them with the rest of the ingredients. Use oatmeal and water so it doesn't get sticky. Let it rest for a while. Then we need to shape out balls out of the matter and flatten them a little. Cover them in cocoa or carob.

Now we slice the cashew nuts lengthwise to form horns. The eyes will be made out of raisins, which will be pinned to the head with sunflower seeds. Shape out the tongue out of cranberries. To make the eyes, tongue and horns stick better, we can dip the bottom in chocolate glaze, which serves as a glue. There are no boundaries to fantasy, so it is up to you how you decorate your little devils.

Make sure to keep them in cold. Enjoy your meal. :)

Zuzana Svárovská



photo: <https://www.apetitonline.cz/recepty/7698-certici.html>

Recept na nespálené cukroví

Ať už jste nadšeným kuchtíkem nebo vaříte jen z nouze či vody, určitě oceníte recept na nespálené cukroví. Nepřipálit cokoliv, co mi skončilo pod rukama, cukrovím počínaje, je pro mě asi nadlidský výkon. I přes to se vám ale pokusím popsat, jak by takové nespálené cukroví mělo vypadat a jak onoho kýženého efektu docílit. Tedy alespoň v ideálních podmínkách izolované soustavy, ve které působíte pouze vy a trouba.

V posledním z popsanych případů je řešení nabíledni. Nejprve si pečlivě přečtete recept a zpracujte podle něj těsto. S těstem naložte dle návodu. Příčina téměř všech spálených plechů cukroví je v nepřesné formulaci instrukcí. Recepty totiž obvykle končí slovy „Pečte na 200 °C 45 minut.“ Údaje ve stupních budou asi jasné, pokud tedy nevlastníte troubu, která peče na nějaké jiné jednotky. Čas (doba trvání) je také exaktní veličina a neměla by nám dělat neplechu. Právě poloha plechu v troubě je ale kamenem úrazu. Kam plech umístit? Nahoru, dolu, doprostřed a co když má trouba jenom dvě možnosti umístění a žádný střed? Já jako tvor nevýslovně líný a pohodlný preferuji umístění plechu někam doprostřed. Obvykle tak nic nezkazíte a dosáhnete zlatavé barvy za správný čas. Samozřejmě za předpokladu, že recept nepsal nějaký fantasta.

V případě, že nemáte možnost při pečení izolovat sebe a troubu od okolního dění, mějte se na pozoru. Úhlavními nepřáteli při pečení bývají kočky, psi, děti či jiná domácí zvířata. Ať už je to pes, který vám sní plech ještě neupečeného, či již upečeného cukroví, nebo kočka, při jejímž chytání si přelámáte prsty u nohou, a ještě k tomu nestihnete v čas vyndat cukroví z trouby nebo dítě, které aktivně ujídá, jejich přítomnost při pečení určitě neulehčí. A z krásně zlatavého po vanilce, za předpokladu, že ji do receptu opravdu dáte a vanilínový cukr opravdu není vanilka, vonícího cukroví se může rázem stát černá uhelnatá hmota připomínající podrážku od bot.

Hodně zdaru při pečení.

Petra Malinská

šéfredaktorka:	Petra Malinská
autoři:	třída oktáva
korektor:	Petr Štikar
překlad:	Dan Čermák

The Recipe for Unburnt Christmas Sweets

Whether you are an enthusiastic cook, or you cook out of need and water, you will surely value this recipe for unburnt christmas sweets. It is a superhuman feat for me to not burn everything which comes into my hands, starting with sweets. Regardless of that, I will try to describe to you, how should the so called unburnt christmas sweets look and how to achieve this inteded feat. At least in the optimal conditions in which only you and the oven come into play.

In the last of the mentioned cases the solution is quite obvious. First read the recipe carefully and process the dough accordingly. Then make use of it as instructed. The cause of most burnt sheets of sweets is the inaccurate wording of the instructions. Recipes tend to end with „Bake on 200 °C for 45 minutes.“ The details in degrees should be clear, if you dont own an oven, which uses different units. The time (time of baking) is an exact measure and so it shouldn't cause any problems either. However the positioning of the sheet in an oven is usually the stumbling-block. Where should I put it? Up,down, in the middle and what if the oven has only two spots and no middle ? I, as an unspeakably lazy and comfortable being, prefer the positioning somewhat near the middle. Ussually you don't mess up anything like this and get the golden colour in the correct time. Of course that is, if the recipe wasn't written by some kind of a dreamer.

If in any case you can't separate yourself and baking from the outside world, be on your guard. The arch enemies tend to be the cats, dogs, kids or other domestic animals. Be it either the dog, which eats the sweets either unbaked or baked, or the cat, which will make you break your toes while catching her and you can't manage to take out the sweets in time out of the oven or the kid, actively eating the sweets, their presence surely won't make the baking easier. The golden sweets emitting the scent of vanilla, if you really added it, because the vanilla powder really doesn't coun't as vanilla, can change into dark, coal like matter reminiscing of the soles of boots at any moment.

Good luck with baking,

Petra Malinská

editor in chief:	Petra Malinská
authors:	třída oktáva
proofreader:	Petr Štikar
translation:	Dan Čermák