Dobrá sezóna
na jaře
Michaela Riedlová, Denisa Sýkorová
Tipy na recepty, květinové dekorace a sezónní tvoření
PODLE BLOGU
DOBRÁ SEZÓNA
CPRESS

Dobrá sezóna na jaře

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na
www.cpress.cz
www.albatrosmedia.cz

Michaela Riedlová, Denisa Sýkorová
Dobrá sezóna na jaře – e-kniha
Copyright © Albatros Media a. s., 2016

Všechna práva vyhrazena.
Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována
bez písemného souhlasu majitelů práv.

Dobrá sezóna na jaře

Autorky: Michaela Riedlová, Denisa Sýkorová

Fotografie: Michaela Riedlová, Adam Zupko

Úprava fotografií: Adam Zupko

CPress
2017

Úvodem

Kniha, kterou držíte v ruce, je již druhým počinem autorek tvořících pod názvem „Dobrá sezóna". Tentokrát se z oblíbené místnosti, tedy z kuchyně, která byla hlavním dějištěm knihy první, přesouváme do celého domu nebo bytu, ale také na balkón nebo na zahradu. Hlavním tématem je totiž jaro – období, které skýtá nemalé množství radostí, tradic a událostí, jež dokážou zpříjemnit dny, kdy se příroda pomalu probírá z dlouhé zimy a postupně se připravuje na slunné léto.

Spolu s Dobrou sezónou můžete celé jaro prožít kreativně a naplno. Od jeho prvních nesmělých nástupů, kdy pod pomalu odtávajícím sněhem objevíme první sněženky a krokusy, které dávají vědět, že Velikonoce se nezadržitelně blíží, přes krásné období přelomu dubna a května, kdy všechno kvete, voní, bzučí a nám je jasné, že zima již definitivně přišla o svou vládu, až po teplý červen, jehož vlahé večery a dozrávající plody dávají vědět, že léto je za dveřmi, prázdniny pomalu přicházejí a my se můžeme těšit na líné dny zalité sluncem.

Dobrá sezóna opět přináší tipy, jak onu krásnou a rozmanitou roční dobu naplnit radostí a fantazií. Spolu s námi si tak v kapitole o Velikonocích můžete uvázat krásné velikonoční hnízdo s primulkami nebo s pomocí dětí vyrobit roztomilé skořápkové zahrádky. Objevíte skvělé recepty na mazanec či citronového beránka a taky si ukážeme, jak netradičně ozdobit velikonoční vajíčka. Ve druhé kapitole se spolu budeme těšit například z voňavých bylinek, které si sesadíme do nádoby jako mini zahrádku, vyrobíme si malované venkovní květináče na mladé rostlinky a ukážeme si třeba i to, jak udělat skvělé pesto z volně rostoucího medvědího česneku. Poslední kapitola už bude věnovaná období očekávání a těšení se na léto, které si zkrátíme výrobou levandulového svícnu a také vkusných stojánků na venkovní příbor, jež nám skvěle poslouží při letním grilování. A s osvěžující okurkovo-melounovou limonádou pak vyjdeme létu vstříc.

Všechny zmíněné tipy a nápady a ještě spoustu dalších naleznete v naší knize, která je oslavou jara, svěžesti, očekávání a prosluněných dnů. Budeme velice rády, když i vy své jaro prožijete právě s Dobrou sezónou. Přejeme příjemné počtení a spoustu nové inspirace a chuti k tvorbě.

Michaela Riedlová a Denisa Sýkorová

Velikonoce

U nás v Dobré sezóně milujeme Velikonoce skoro stejně jako Vánoce. Jen co v lednu odstrojíme vánoční stromeček, uklidíme skleněné ozdoby na půdu, dojíme zapomenuté kousky cukroví a vymeteme ze všech koutů poslední zbytky jehličí, už bychom nejradši, aby bylo jaro, beránci, kuřátka a Velikonoce. Po únorových plískanicích a nesmělých začátcích března, kdy sluníčko sice už kapánek vykukuje, ale ještě pořádně nezahřeje, konečně přijdou ty nádherné jarní svátky – Velikonoce. Výhodou Velikonoc je také to, že se neomezují jen na Velikonoční pondělí, ale váže se k nim spousta tradic a obyčejů, které slavnostnímu dni předcházejí. A právě v tomto období už můžeme začít vyrábět spoustu nádherných věcí, díky kterým si čekání na pomlázku zkrátíme. V kapitole se můžete nechat inspirovat našimi tipy na nádherné výtvory z květin, které vám hned zkraje jara provoní domov, ať už se rozhodnete pro velikonoční hnízdo, hyacintový věneček či zahrádky ve skořápkách. My doporučujeme zkusit všechno. A ještě navíc namalovat krásná pastelová vajíčka, do okna pověsit girlandu ze zajíčků a k tomu zakousnout velikonoční sušenku posypanou pistáciemi. A kdyby váš hlad neutišila, zkuste našeho beránka nebo mazanec. Rozhodně nepochybíte.

Citronový beránek

Beránek se na Velikonoce peče skoro v každé rodině. Maminky i babičky mívají na tuhle piškotovou nádheru svůj osvědčený recept. Někdo polévá čokoládou, jiný přidává kokos, všichni mají ale jedno společné – věří, že právě ten jejich beránek je nejlepší. Dobrá sezóna vychází z klasického receptu na křehkého piškotového beránka se spoustou másla, ale recept jsme pro vás ozvláštnily citronem a citronovou kůrou. Kyselost tohoto ovoce dodá beránkovi nový rozměr a pak už stačí jen lehce zasypat cukrem a při konzumaci pozorovat překvapení v očích hostů. Citronového beránka si zamiluje každý.

Na přípravu beránka si nachystáme 1 citron, 250 g másla, 250 g hladké mouky, 150 g cukru, vanilkový cukr a 4 vejce. Z citronu ostrouhejte kůru a vymačkejte šťávu. Vejce utřete s cukrem a máslem, přilijte citronovou šťávu a kůru a nakonec postupně přisypávejte mouku.

Vypracované hladké těsto přelijte do máslem nebo rostlinným tukem vymazané a moukou nebo krupicí vysypané formy na beránka a pečeme na 180 stupňů cca hodinu.

Po zhruba 45 minutách pečení zkusíme zadní polovinu formy sundat a dopéct tak beránka dozlatova i zezadu. Díky odklopení můžeme navíc špejlí kontrolovat, zda je těsto již upečené. Po upečení necháme ve formě vychladnout. Hotového beránka stačí ozdobit stuhou a posypat cukrem.

Mazanec

Velikonoční dobrota zvaná mazanec patří ke zlatému fondu české sváteční kuchyně. V dávných dobách to byla jediná sladkost, na kterou se děti o Velikonocích mohly těšit. Dnes již bohužel oblíbenost tohoto sladkého pečiva poněkud ustupuje. Spousta hospodyněk má z kynutého těsta obavy a taky je možná odradí, že je příprava trochu zdlouhavá a výsledek ne vždy zaručen. Proto radši mazanec koupí v obchodě. My ale garantujeme, že tento mazanec se podaří určitě – Dobrá sezóna si prošla všemi nástrahami mazance místo vás a pokud se budete držet našich tipů a rad, musí vše vyjít na výbornou.

Na upečení skvělého mazance si přichystáme kostku droždí, 100 g cukru, 500 g hladké nebo polohrubé mouky, 250 ml mléka, kůru z citronu, vanilkový cukr, 2–3 žloutky, 150 g másla a pak dle libosti mandle, rozinky či kandované ovoce. Počítáme také se žloutkem na potírání během pečení.

V malé mističce si do tekutého stavu rozetřeme droždí se lžící cukru a necháme vzejít na teplém místě.
V malém kastrůlku si ohřejeme mléko, máslo, žloutky, vanilkový i klasický cukr a přidáme kůru z citronu.
Tekutou směs následně vlijeme do cca 400 g prosáté mouky, přidáme kvásek a zamícháme na řidší těsto.
Těsto postupně vymícháváme a přisypáváme zbytek mouky, dokud se těsto nezačne odlepovat od stěn mísy.
Poté jej vyklopíme na vál a zapracujeme do něj rozinky a mandle. Necháme na teplém místě kynout.

Těsto po vykynutí opět prohněteme na válu a necháme ještě jednou v míse vykynout. Pak jej rozdělíme na dvě poloviny, ze kterých vytvarujeme mazance. Potřeme vejcem, posypeme mandlemi a v předehřáté troubě pečeme na 180 stupňů asi 40 minut. Během pečení kontrolujeme a potíráme vejcem. Po upečení necháme vychladnout a řežeme na tenké plátky.

Velikonoční sušenky

Pokud si každý rok lámete hlavu nad tím, co připravit pro malé koledníky na Velikonoční pondělí, zkuste naše kořeněné sušenky. Jsou dobré a jednoduché a představují skvělou alternativu kupovaných sladkostí. Vycházíme z klasického máslového těsta a přidáváme do nich to nejlepší čerstvě nadrcené koření, které jim dodá sváteční nádech. Pak už stačí sušenky posypat zelenými pistáciemi a nachystat je do barevných jarních pytlíků. Děti budou mít radost a vy zase o něco čistší svědomí – přece jenom je tahle sladkost o trochu zdravější.

Na přípravu sušenek pro koledníky si nachystejte 250 g změklého másla, 300 g hladké mouky, 100 g cukru, dvě vejce, jeden bílek, směs oblíbeného koření (hřebíček, nové koření, skořice, anýz, badyán apod.) a na ozdobu nasekané pistácie.

Vejce utřeme s máslem a cukrem, přidáme nadrcené koření a postupně zapracujeme mouku, až vznikne tuhé máslové těsto. Necháme jej v lednici odpočinout a pak z něj vyválíme tenký plát, ze kterého vykrajujeme libovolné tvary.

Sušenky pečeme v předehřáté troubě na 180 stupňů asi 20 minut, během pečení kontrolujeme. Až sušenky zezlátnou, vyjmeme je z trouby a ještě teplé potíráme rozšlehaným bílkem a sypeme pistáciemi. Pak jen naplníme do papírových pytlíčků a můžeme rozdávat.