

Svatava Vašková

Vánoční kuchařka pro kluky a holky

Cookinárka

FRAGMENT

Vánoční kuchařka pro kluky a holky

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na
www.fragment.cz
www.albatrosmedia.cz



Svatava Vašková
Vánoční kuchařka pro kluky a holky – e-kniha
Copyright © Albatros Media a. s., 2016

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

ALBATROS  **MEDIA** a.s.

Vánoční
kuchařka
pro kluky
a holky

Vánoční
kuchařka
pro kluky
a holky

Svatava Vašková

Věnováno mé milované dceři Nadě.

Předmluva

Milý malý kuchaři,

knížka, kterou právě držíš v ruce, je plná receptů, které ti během celého adventního období pomohou navodit tu pravou vánoční atmosféru. Protože dobré jídlo, a sladkosti obzvláště, k Vánocům neodmyslitelně patří.

Recepty jsou označeny jednou, dvěma nebo třemi vařečkami. Tento symbol značí obtížnost – jedna vařečka ty nejsnadnější recepty, které hravě zvládneš připravit sám, při přípravě dobrot, označených dvěma a třemi vařečkami, popros rodiče, aby ti pomohli.

Zbývá už jen popřát krásné Vánoce, plné voňavého cukroví a krásných dárků!

Svatava Vašková

A handwritten signature in black ink, reading "Culinářka" in a cursive script. The signature is enclosed within a large, elegant, circular flourish that starts and ends at the top of the word.



Horká bílá čokoláda s vanilkou



Horká čokoláda tě zahřeje, až se vrátíš ze zimní procházky nebo sáňkování. Table navíc krásně voní po vanilce!

- 1 V rendlíčku krátce svař mléko, smetanu a vyškrábnutá semínka z poloviny podélně rozříznutého vanilkového lusku.
- 2 Teď popros jednoho z rodičů, ať ti pomůžou. Na vedlejší plotýnce si ve vodní lázni (kovová miska položená na hrnci s vroucí vodou) rozpustí nalámanou čokoládu. Dej pozor, bílá čokoláda jakmile se rozpustí, má tendenci hrudkovatět, tak ji hned po rozpuštění sundej z vodní lázně.
- 3 Do tekuté čokolády postupně vmíchej ruční metlou smetanovou směs s vanilkou.

Pokud máš raději tmavou čokoládu, můžeš ji připravit úplně stejným způsobem.

Suroviny:

140 g bílé čokolády na vaření
150 ml smetany ke šlehání
150 ml mléka
½ vanilkového lusku



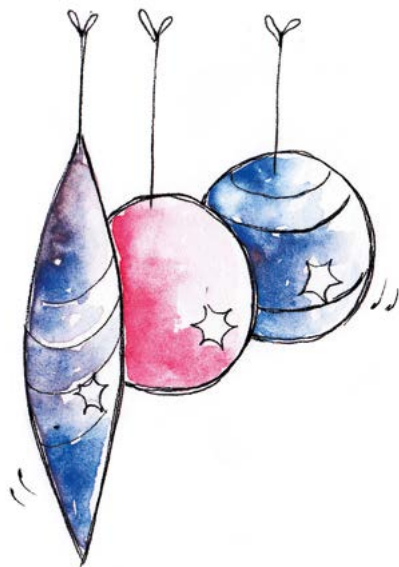


Čertovské dortičky



V doprovodu Mikuláše a andělů nesmí chybět alespoň jeden čert! Zlobil jsi? Určitě ne! A jestli přeci jen trochu, tak zkus čertíkovi nabídnout tuto dobrotu, do pekla tě určitě neodnese!

- 1 Popros jednoho z rodičů, ať ti upeče nebo koupí v obchodě čokoládové muffiny.
- 2 Mascarpone vyklop z kelímku a ručním šlehačem ho jen krátce prošlehej s vanilkovým extraktem, červeným barvivem a moučkovým cukrem.
- 3 Ze smetany vyšlehej ručním šlehačem v jiné míse šlehačku. Tu teď postupně lžící opatrně vmíchej do krému z mascarpone.
- 4 Hotový krém přendej do potravinářského sáčku se zdobící špičkou. Čokoládové muffiny ozdob podle své fantazie.
- 5 Teď si připrav černý fondán (jde sehnat v supermarketu nebo cukrářských potřebách). Vymodeluj z něho rohy a dotvoř jimi dortičky, aby připomínaly hlavičky čertů.



Suroviny:

12 čokoládových muffinů
250 g mascarpone
200 ml smetany ke šlehání
2 lžice moučkového cukru
1 lžička vanilkového extraktu
červené potravinářské barvivo
černý fondán

