



# ORIGINÁLNÍ DÁRKY VE SKLE

Namixuj skvělou směs – recepty nejen na muffiny, koláčky, sušenky a chleba

**Anna Selbach**





**Upozornění pro čtenáře a uživatele této knihy**

Všechna práva vyhrazena. Žádná část této tištěné či elektronické knihy nesmí být reprodukována a šířena v papírové, elektronické či jiné podobě bez předchozího písemného souhlasu nakladatele. Neoprávněné užití této knihy bude **tretně stíháno**.

Edice Kuchařky

Anna Selbach

## Originální dárky ve skle

Namixuj skvělou směs – recepty nejen na muffiny, koláčky, sušenky a chleba

Přeloženo z německého originálu Backmischungen im Glas: Rezepte und Anleitungen für Muffins, Cookies, Brownies und Brot als perfekte Geschenke im Glas.

© 2014 Anna Selbach

All rights reserved.

No part of this publication may be reproduced, stored in a retrieval system or transmitted, in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without the prior permission of the copyright holder.

Překlad Martin Vondrášek

Vydala GRADA Publishing, a.s.

U Průhonu 22, Praha 7 jako svou 6308. publikaci

Realizace obálky Michal Němec

Foto na obálce Anna Selbach

Sazba Jan Šístek

Obrázky Anna Selbach

Odborná redaktorka Ing. Michaela Průšová

Počet stran 72

První vydání, Praha 2016

Vytiskly Tiskárny Havlíčkův Brod, a.s.

---

© GRADA Publishing, a.s., 2016

ISBN 978-80-271-9349-3 (ePub)

ISBN 978-80-271-9348-6 (pdf)

ISBN 978-80-271-0273-0 (print)

GRADA Publishing: tel.: 234 264 401, fax 234 264 400, [www.grada.cz](http://www.grada.cz)

## Srdečně vás vítám při čtení této knihy

Dárky jsou skvělým způsobem, jak svým blízkým ukázat, co pro vás znamenají. Lidé po celém světě mají různé záliby. Je to však právě vášně pro vaření a pečení, která je výjimečná tím, že dobroty, které sami připravíte, můžete sdílet se svými blízkými.

Proč tedy nespojit tyto dvě radosti, radost z vyrábění a dávání dárků a radost z dobrého jídla, a nevytvořit knížku receptů a návodů pro přípravu originálních dárků ve skle? V takové sklenici jsou jednotlivé ingredience rozdělené do vrstev. Dárek potom nejenže skvěle vypadá, ale také báječně chutná.

Mám radost, že jste si moji knihu koupili, a doufám, že vám také přinese spoustu radosti.

Ráda vařím a pečů a zároveň zbožňuji dárky. Dárky, které svým blízkým vyrobíme sami, jsou vždycky tak trochu speciální. Chystáme je totiž s láskou a obdarovaným tak dáváme najevo, jak nám na nich záleží.

Přeji vám, abyste si při čtení této knihy a při výrobě dárků užili spoustu zábavy a vykouzlili tak radost na tvářích těch, kterým svůj nádherný dárek ve skle věnujete!

Se srdečným pozdravem,

Anna



# Originální dárky ve skle

(Namixuj skvělou směs – recepty nejen na muffiny, koláčky, sušenky a chleba)

OBSAH	SKLENICE	STRÁNKA
<b>Co je dobré vědět</b>		<b>6–7</b>
<b>Pár tipů a triků</b>		<b>8–9</b>
<b>Směsi pro pečení ve sklenici</b>		<b>10–49</b>
Brusinkové muffiny	500 ml	10–13
Cantuccini	1 000 ml	14–17
Mattovy australské brownies	720 ml	18–21
Mandlovo-lentilkové muffiny	500 ml	22–25
Čokoládové sušenky od Carmen	720 ml	26–29
Jablečno-skořicové muffiny	500 ml	30–33
Ovocné koláčky	350 ml	34–37
Muffiny s čokoládou a bonbóny marshmallow	500 ml	38–41
Meruňkové muffiny	350 ml	42–45
Annin chléb Dolce vita	500 ml	46–49
<b>Směsi na přípravu jídla ve sklenici</b>		<b>50–60</b>
Bulgurové placičky	350 ml	50–53
Giorgiino Risotto di Roseto	350 ml	54–57
Rychlý hrnec těstovin	1 000 ml	58–60
<b>Sladké dárky ve sklenici – BONUS</b>		<b>61–68</b>
Ciocolata calda		61–64
Schwarzwaldský třešňový likér		65–68
<b>Etikety na sklenice</b>		<b>69–70</b>
<b>Poděkování!</b>		<b>71</b>
<b>Odkaz</b>		<b>71</b>

# Co je dobré vědět



## SKLENICE – VÝBĚR

Existuje mnoho různých druhů sklenic. Pro přípravu směsí pro pečení či vaření je možné koupit zavařovačky různých velikostí nebo využít ty, které máte doma.

Je však důležité, aby velikost sklenice svým objemem pokud možno co nejpřesněji odpovídala tomu, co do ní

chcete dát. Aby se totiž jednotlivé vrstvy nemohly mezi sebou promíchat, musí se sklenice naplnit až po okraj.

V obsahu je u každého receptu uvedeno, jaká sklenice (objem) je pro ten který recept nejvhodnější.

## SKLENICE – ČISTOTA PŘEDEVŠÍM

Nezáleží na tom, zda použijete novou nebo již použitou sklenici; aby směs pro pečení vydržela dlouho, je především nezbytné, aby sklenice byla čistá.

Proto je sklenice i víčka nutné nejprve důkladně umýt a potom vyvařit, aby se zničily všechny choroboplodné zárodky.

Před použitím je nutné pečlivě umýt také všechny misky, nože a další nástroje.

Když se do směsi pro pečení dostanou bakterie či jiné choroboplodné zárodky, může směs chytit plíseň a tak se stát nepoužitelnou.



## SKLENICE – UMÝVÁNÍ

Pokud chcete použít staré sklenice, je nejprve třeba odstranit etikety. Sklenici jednoduše potopte do horké mýdlové vody, etiketa se za chvíli odlepí. Pak ji snadno odstraníte škrabkou na sklokeramickou varnou desku nebo drátěnkou.

Buďte opatrní – nezraňte se!

Pokud se vám nepovede odstranit všechno lepidlo, zbytek smyjete odlakovačem na nehty nebo čisticím lihem a vatovým tampónkem.



## SMĚSI – TRVANLIVOST

Jak dlouho budou směsi použitelné, závisí především na tom, zda byla při přípravě a manipulaci s jednotlivými přísadami dodržována čistota.

Všechny recepty obsahují pouze ingredience s dlouhou trvanlivostí.

Ostatní přísady jako mléko nebo vejce přidá obdarovaný sám.

Směsi pro pečení či vaření by se však neměly skladovat příliš dlouho. Čím dříve se spotřebují, tím lépe.

## SKLENICE NA SMĚSI – ETIKETY

Sklenice na směsi lze snadno opatřit etiketou.

Ke každé směsi, kterou v knize uvádím, najdete na stránce [www.gradac.cz](http://www.gradac.cz)

**(soubor najdete v záložce u dané knihy)** etiketu ke stažení. Tu můžete vytisknout a nalepit na sklenici. Etikety také naleznete v příloze na konci knihy.

# Pár tipů a triků

## **Můj tip:**

Sklenice se musí naplnit až po okraj, aby se jednotlivé vrstvy nepromíchaly a nenarušil se tak estetický dojem.

Chcete-li použít větší než doporučenou sklenici, musíte podle toho navýšit množství jednotlivých ingrediencí.

## **Můj tip:**

Aby se jednotlivé vrstvy dostatečně zpevnily, je třeba každou z nich pořádně sklepat tím, že sklenici několikrát klepneme o stůl.

## **Můj tip:**

Nezapomeňte sklenice před použitím vyvařit, aby směs nekontaminovaly bakterie. Směs díky tomu déle vydrží.

## **Můj tip:**

Vrstvu cukru je nejlepší nechat nakonec. Když nebude ve sklenici dost místa, není problém do směsi dát méně cukru.

V opačném případě nevadí ani to, když se do směsi dá cukru trochu více, aby se sklenice doplnila po okraj.



**Můj tip:**

Obsahuje-li směs na pečení sušené ovoce, dejte ho do sklenice naposled a pořádně ho stlačte, aby mezi ním zůstalo co nejméně volného místa.

Pokud mezi směsí a víčkem sklenice zůstane nějaké prázdné místo, vyplňte ho dalším ovocem.

**Můj tip:**

Napište na sklenici datum výroby. Obdarovaný díky tomu může přibližně odhadnout, jak dlouho dárek vydrží.

**Můj tip:**

Když sklenici naplníte, dobře ji uzavřete a skladujte na chladném a tmavém místě.

Směsi pro pečení ve sklenici

## Brusinkové muffiny



## INGREDIENCE sklenice 500 ml

100 g	hladká mouka
2 čajové lžičky	prášek do pečiva
100 g	ovesné vločky
90 g	hnědý třtinový cukr
70 g	sušené brusinky



## JAK NA TO

### Krok 1

Smíchejte **prášek do pečiva** a **mouku** a nasype směs do sklenice. Aby se vám udělaly pěkně oddělené vrstvy, několikrát se sklenicí klepněte o stůl.

Na mouku nasype **třtinový cukr**. Opatrně přidejte **ovesné vločky** a navrch dejte **brusinky**. Jakmile jsou všechny přísady ve sklenici, jemně je stlačte.

Nakonec sklenici dobře zavřete, a než ji někomu věnujete, uložte ji na chladné a tmavé místo.

Pamatujte na to, že je důležité, aby byly všechny vrstvy pevně stlačené až po víčko. Jinak se vrstvy rozptýlí a promíchají a pěkný proužkový vzor bude pryč.

### **Můj tip:**

Brusinky dávám do sklenice až naposled a silou je stlačím. Sklenice se musí dobře naplnit, aby se v ní nic nemohlo pohnout. Když ve sklenici zbude nějaké místo, jednoduše přidejte víc brusinek. V opačném případě, když ve sklenici není dost místa, nevádí, když ve směsi bude brusinek méně.

## Krok 2

Nyní už musíte jen vytisknout následující PDF s pokyny, jak směs použít, a přiložit ho ke sklenici. Soubor s pokyny také můžete stáhnout na webové adrese [www.grada.cz](http://www.grada.cz).

Přilepte etiketu na sklenici, uvažte pěknou stužku a váš vlastnoruční dárek je na světě!



# Brusinkové muffiny

*muffiny se sušenými brusinkami*

## **Směs pro pečení obsahuje:**

hladkou mouku  
prášek do pečiva  
ovesné vločky  
hnědý třtinový cukr  
sušené brusinky

## **Přidejte:**

150 ml podmáslí  
2 vejce  
4 polévkové lžíce slunečnicového oleje  
1 čajovou lžičku vanilkového extraktu

## **Návod na přípravu 12 muffinů:**

Vejce rozmíchejte v míse. Přidejte podmáslí, vanilkový extrakt a olej a vše důkladně prošlehejte.

Směs pro pečení nasypete do velké mísy a přilijte do ní směs s vejci. Míchejte, dokud nevznikne hladké těsto.

Těstem naplňte formu na 12 muffinů vyloženou papírovými košíčky.

Předehejte troubu na 200 °C.

**Plech dejte na prostřední pozici a pečte v předeheřáté troubě asi 12–15 minut.**

Že jsou muffiny hotové, poznáte pomocí špejle. Zapíchněte špejli do muffinu a vytáhněte. Pokud se na špejli nezachytí žádné těsto, jsou muffiny hotové.

*Dobrou chuť!*

Směsi pro pečení ve sklenici

## Cantuccini



## INGREDIENCE sklenice 1 000 ml

350 g	hladká mouka
1 polévková lžíce	prášek do pečiva
špetka	sůl
175 g	hnědý třtinový cukr
260 g	mandle
4 polévkové lžíce	bílý cukr



## JAK NA TO

### Krok 1

Nejprve smíchejte **mouku** s **práškem do pečiva** a **solí** a nasypete směs do sklenice. Se sklenicí několikrát klepněte o stůl, aby se vrstva mouky dostatečně zpevnila.

Dále do sklenice nasypete **třtinový cukr**. **Bílý cukr** nasypete podél stěny sklenice, tak jako na obrázku.

Jako poslední vrstvu dejte do sklenice **mandle**. Sklenice by měla být plná až po okraj, aby se při manipulaci se sklenicí jednotlivé vrstvy mezi sebou nepromíchaly. Nevadí, když se do sklenice nevejdou všechny mandle. Naopak, když sklenice není úplně plná, nebojte se ji doplnit dalšími mandlemi.

Nakonec sklenici zavřete, a než ji někomu věnujete, schovejte ji na chladné a tmavé místo.



## Krok 2

Následující pokyny můžete přepsat na papírovou kartičku nebo stáhnout zde: [www.gradac.cz](http://www.gradac.cz). PDF s návodem na pečení si vytiskněte, abyste ho mohli věnovat společně s vaším dárkem.

Nalepte na sklenici etiketu, ozdobte ji nějakou pěknou stužkou a vaše směs pro pečení ve sklenici je hotová!





# Cantuccini

*italské mandlové cukroví*

## **Směs pro pečení obsahuje:**

hladkou mouku  
prášek do pečiva  
sůl  
hnědý třtinový cukr  
mandle  
bílý cukr

## **Přidejte:**

50 g másla  
2 vejce  
1 čajovou lžičku hořkého mandlového extraktu

## **Jak na to:**

Směs pro pečení nasype do velké misky, přidejte vejce a máslo a vypracujte kompaktní těsto. Pak přidejte hořký mandlový extrakt. Z těsta vytvořte tři šišky a položte je na pečící papír.

## **Troubu předehřejte na 200 °C.**

Plech s šíškami dejte do předehřáté trouby na prostřední pozici a pečte 15 minut.

Po upečení nechte na plechu trochu vychladnout a potom šišky nakrájejte elektrickým (nebo alespoň hodně ostrým) nožem na 2 cm silné Cantuccini. Cantuccini potom pečte dalších 10 minut. Cantuccini by měly být uvnitř měkké, ztvrdnou až po chvíli.

*Dobrou chuť!*

\*

Směsi pro pečení ve sklenici

## Mattovy australské brownies



## INGREDIENCE sklenice 720 ml

150 g	hladká mouka
2 čajové lžičky	prášek do pečiva
30 g	kakao
140 g	hnědý třtinový cukr
2 polévkové lžíce	vanilkový cukr
30 g	nasekané ořechy
150 g	hobliny z hořké čokolády



## JAK NA TO

### Krok 1

Smíchejte **mouku** s **práškem do pečiva** a nasypete do sklenice. Aby se jednotlivé vrstvy dobře upěchovaly, je potřeba po přisypání každé z nich se sklenicí několikrát klepnout o stůl.

Ostatní přísady dosypete v tomto pořadí: nejprve **kakao**, pak **třtinový cukr**, **vanilkový cukr**, **čokoládové hobliny** a nakonec **oříšky**.

Je důležité, aby se všechny vrstvy dostatečně skleपालy a sklenice byla plná po okraj, aby se při manipulaci se sklenicí jednotlivé vrstvy nepromíchaly.

Pak se sklenice pevně uzavře a uloží na chladné a tmavé místo, než nadejde čas ji někomu dát.

### **Můj tip:**

Obvykle do sklenice nasypu jen tři čtvrtiny odměřeného cukru a zbytek přidám až nakonec jako poslední vrstvu. V případě, že je už sklenice plná po okraj, nevádí, když bude ve směsi méně cukru, a v opačném případě, když je ve sklenici pod okrajem ještě trochu místa, nevádí, když se do směsi dá cukru o něco víc.