

PLSTĚNÉ LAHŮDKY

Alena Isabella Grimmichová

i s recepty
na skutečné
pokrmu

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 **trestně stíháno**.

PLSTĚNÉ LAHŮDKY

Alena Isabella Grimmichová

Vydala Grada Publishing, a.s.
U Průhonu 22, Praha 7
obchod@grada.cz, www.grada.cz
tel.: +420 234 264 401
jako svou 7747. publikaci

Text a fotografie: Alena Isabella Grimmichová
Sazba a grafická: úprava: Karolína Bendová
Odpovědná redaktorka: Jana Minářová

Počet stran 80
První vydání, Praha 2020
Vytisklo Tisk Centrum s.r.o., Moravany u Brna

© Grada Publishing, a.s., 2020
Cover Design © Karolína Bendová, 2020

Doporučení a pracovní postupy v této knize byly autorkou ověřeny, přesto nelze za ně převzít zodpovědnost. Autor ani nakladatelství neručí za jakékoliv věcné, osobní ani majetkové škody. Názvy produktů, firem apod. použité v knize mohou být ochrannými známkami nebo registrovanými ochrannými známkami příslušných vlastníků.

ISBN 978-80-271-1863-2 (ePub)
ISBN 978-80-271-1862-5 (pdf)
ISBN 978-80-271-0371-3 (print)

OBSAH

TVOŘÍME Z PLSTI	5	DONUTY	44
		Donuty – recept	46
OBLOŽENÁ MÍSA	9	KOLÁČE	47
Obložená mísa – recept	10	Tvarohové koláče – recept	49
Sýry	11	Mřížkový koláč	50
Šunka a salám	12	Mřížkový koláč – recept	52
Vajíčka na tvrdo			
a plátky ředkviček	14		
Listy hlávkového salátu	15	ROLÁDY	53
Řezy papriky	16	Jahodová roláda	54
		Jahodová roláda – recept	56
OBLOŽENÉ CHLEBÍČKY	17	Malinová roláda	57
Obložený chlebiček		Malinová roláda – recept	58
se sardinkami – recept	18	Čokoládová roláda	59
Chlebiček s rybičkou	19	Čokoládová roláda – recept	60
HOUBY	21	VÁNOČNÍ CUKROVÍ	61
Houbová polévka – recept	23	Linecké koláčky	62
		Linecké koláčky – recept	64
TĚSTOVINY	25	Perníčky	65
Špagety	26	Recept na perníčky	66
Fettuccine	27	Sněhové pusinky	67
Mašličky	28	Sněhové pusinky – recept	69
Těstoviny s rajčaty a bazalkou	29	Stříkané mandlové pečivo	70
Ravioly	30	Stříkané mandlové pečivo – recept	71
Půlměsíčky	31		
Tortelliny	32		
		PLSTĚNÉ DORTY	73
OVOCE	33	Pomerančový dort	74
Ovocný salát - recept	34	Pomerančový dort – recept	77
Kiwi	35	Mrkvový dort	78
Pomeranč	38	Mrkvový dort – recept	80
Jablko	39		
Ananas	40		
Jahody	42		



CO BUDEME POTŘEBOVAT

Plst' nebo filc je netkaná textilie, vyrobená většinou vpichovanou metodou z vlny nebo ze směsi vlny a viskózy. Plst' lze sehnat v různých tloušťkách, nejčastěji od 1–5 mm, v různých velikostech i metrůži a v mnoha barevných odstínech, od jemných pastelových do výrazných sytých barev. Většina galanterií a výtvarných potřeb vám plsti nabídne. Lze si je také objednat na internetu, dají se sehnat i odstřížky nebo různé výseky plsti i plsti se vzorem.



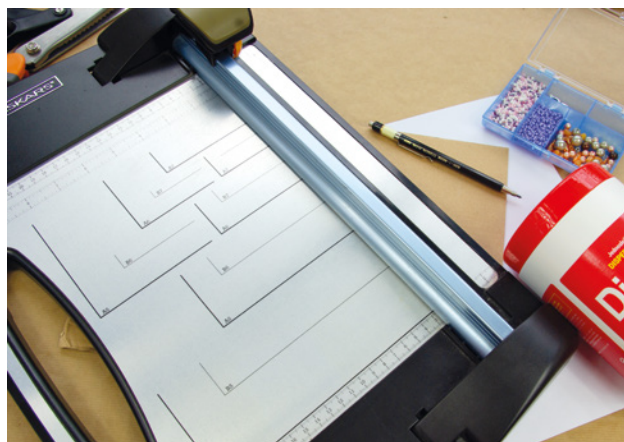
S plstí se velmi dobře pracuje, je příjemná na dotek, lze na ni kreslit vzory, dobře se stříhá a netřepí se, lze ji sešívát v ruce i na stroji, můžeme ji slepovat a spoje velmi dobře drží.

My pro naši tvorbu potřebujeme plst' tenkou, tvárnou a ohebnou. Některé druhy plstí jsou díky umělým příměsím tuhé a při ohybu se trochu lámou. S těmi by se špatně pracovalo. Kvalitní je čistě vlněná plst', ale dobře se pracuje i s dekorační plstí ze 100% polyesteru.

Kromě plsti budeme potřebovat také výplň do polštářů, nůžky rovné, malé kulaté a zubaté, lepidlo na menší spoje (nejlépe disperzní) nebo tavnou pistoli na větší lepení, nitě, vyšívací bavlnky, korálky, obyčejné pravítko, kružítko, mizící (fantomový) fix, tužku, čtvrtku nebo karton na vyztužení výrobků a papír na šablony.



Dále můžeme použít pomůcky, bez kterých se lze obejít, ale které nám práci usnadní. Jsou to: řezačka na papír, kružnicová šablona a dále kruhový řezák, podložka a pravítko na patchwork. Plst' a nitě je dobré mít ve velké škále barev.



OBLOŽENÁ MÍSA

Vytvoříme si obloženou mísu na které budou šunky, sýry, salámy, vajíčka a zelenina. Je to velmi snadné, zvládnou to i malé děti. Obložená mísa je složená z většího množství potravin, postupy na jejich výrobu si jednotlivě ukážeme na dalších stránkách. Hotové potraviny pak vyskládáme na mísu.

MATERIÁL:

- barevné plsti podle obrázku
- kružnicová šablona
- kružítko
- pravítko
- řezák
- podložka
- mizící fix
- nůžky



OBLOŽENÁ MÍSA – RECEPT

SUROVINY:

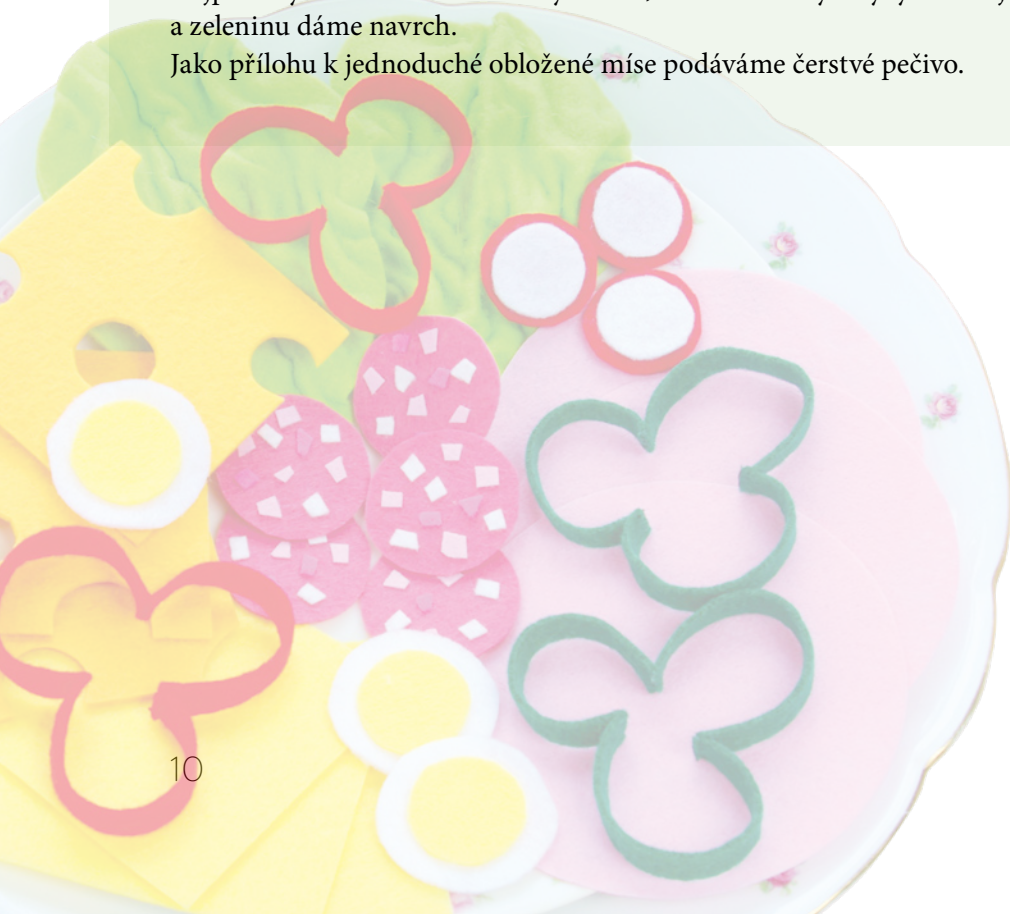
- vajíčka uvařená natvrdo
- hlávkový salát
- paprika
- ředkvičky
- okurka
- různé druhy sýrů
- šunka
- různé druhy salámů

POSTUP:

Připravíme si uzeniny, sýry, vejce uvařená natvrdo a zeleninu. Vejce, papriku, okurku a ředkvičky nakrájíme. Plátky sýra a uzenin necháme vcelku. Stejně tak listy salátu. Množství surovin volíme podle počtu hostů a velikosti mísy.

Připravíme si mísu a všechny suroviny na ni podle vlastní fantazie poklademe. Nejprve vyrovnáme na talíř listy salátu, na ně uzeniny a sýry. Nakrájená vejce a zeleninu dáme navrch.

Jako přílohu k jednoduché obložené míse podáváme čerstvé pečivo.



SÝRY

MATERIÁL:

- světle a tmavě žlutá plst'
- kružnicová šablona
- pravítko
- řezák
- podložka
- mizící fix
- malé nůžky

POSTUP:

1. Vytvoříme si plátky eidamu ze světle žluté plsti a ementálu z tmavě žluté plsti. Začneme tím, že vykrojíme nebo vystříháme čtverce o velikosti 8×8 cm.
2. U ementálu vytvoříme otvory v sýru. Obkreslíme mizícím fixem různé velikosti malých koleček do středu i okrajů čtverce (viz obrázek). Kolečka vystříháme.
3. Je to snadné a ve chvílce hotové.



ŠUNKA A SALÁM

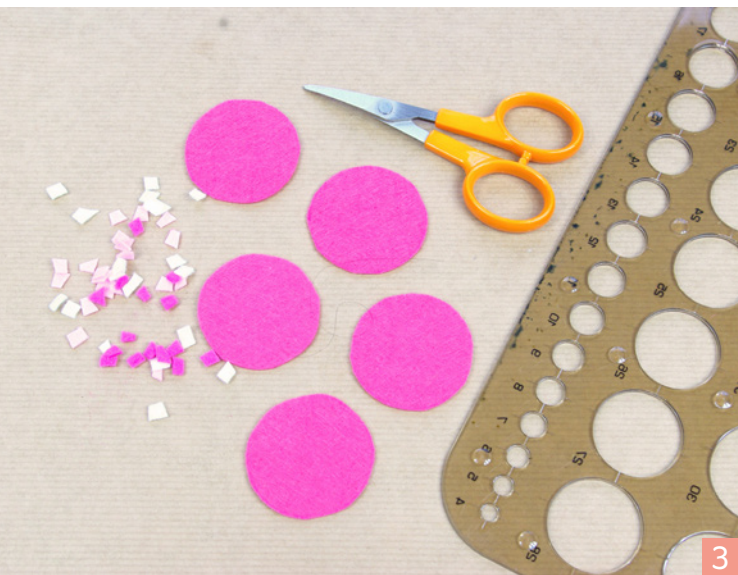
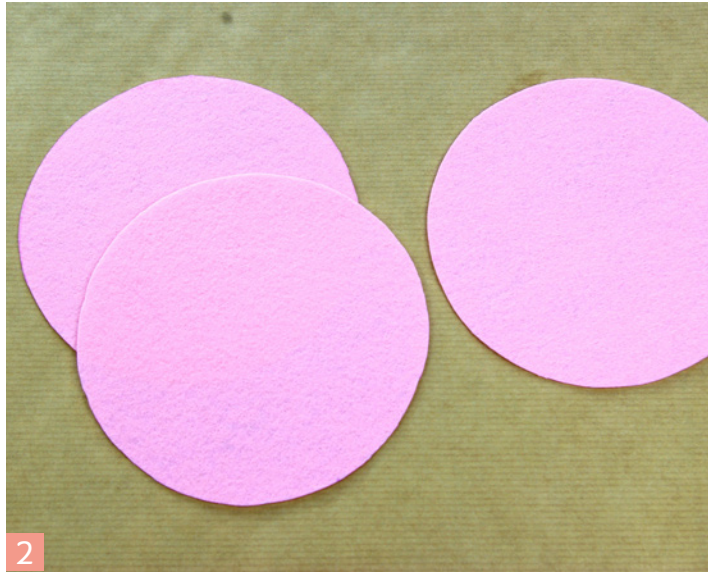
MATERIÁL:

- bílá plst' a plsti v různých odstínech růžové
- šablona s kruhovými otvory
- kružítko
- mizící fix
- nůžky
- lepidlo



POSTUP:

1. Šunku vytvoříme ze světle růžové plsti. Vytvoříme kolečko o velikosti skutečného plátku šunky. Buď si vytvoříme papírovou šablonu o poloměru 5,5 cm, a tu obkreslíme na plst', nebo použijeme talířek přibližné velikosti, a ten rovnou fixem obkreslíme. Usnadníme si tím práci.
2. Kolečka vystříháme a plátky šunky jsou na světě.
3. Nyní vytvoříme kolečka salámu. Je na vás jaký druh a velikost si vyberete. My jsme udělali kolečka o průměru 4 cm. Z bílé a různých růžových plstí nastříháme malé kousky. Výborně se nám k tomu hodí různé odstřížky.
4. Kousky plsti nalepíme podle obrázku na kolečka a zatížíme, než lepidlo uschne. Salám je hotový.



VAJÍČKA NA TVRDO S PLÁTKY ŘEDKVIČEK

MATERIÁL:

- červená, bílá a žlutá plst'
- kružnicová šablona
- nůžky
- lepidlo
- mizící fix



POSTUP:

1. Nejprve si na plst' obkreslíme kolečka na plátky vajíček a ředkviček. Na vajíčka potřebujeme bílá kolečka (bílek) průměru 4 cm a žlutá kolečka (žloutek) o průměru 2,8 cm.
2. Na ředkvičky použijeme červená kolečka o průměru 3 cm a bílá o průměru 2,5 cm. Kulatými nůžkami si koleček vystříhneme potřebné množství. Podle obrázku kolečka slepíme a máme hotovo.



+

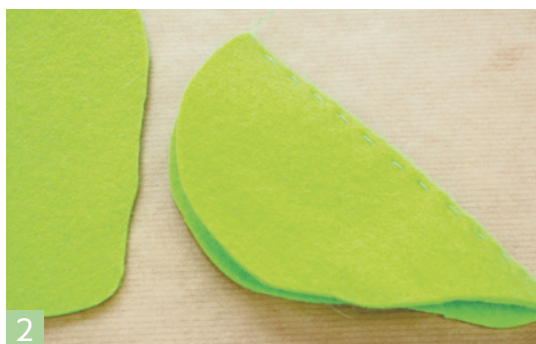
LISTY HLÁVKOVÉHO SALÁTU

MATERIÁL:

- světle zelená plst
- jehla a nit
- nůžky

POSTUP:

1. Dle obrázku vystříháme nepravidelné listy hlávkového salátu ve skutečné velikosti nebo o trochu menší.
2. Listy přeložíme napůl a prošijeme předním stehem středovou žilku.
3. Dále list prošijeme a nabereme tak, aby se zvlínil jak to vidíme u listů salátu. Dobře zapošijeme.
4. Každý list bude trochu jiný, stejně jako je to ve skutečnosti.



ŘEZY PAPIKY

MATERIÁL:

- červená a zelená plst'
- jehla a niť
- řezák
- pravítko
- podložka
- nůžky

POSTUP:

1. Z plsti vykrojíme proužky 1 cm široké a 27 cm dlouhé.
2. Proužky rozstříháme na třetiny, na délku 9 cm. Podle obrázku sešijeme vždy dva k sobě.



OBLOŽENÉ CHLEBÍČKY

Různé druhy chlebíčků vytvoříme buď tak, že ušijeme nakrájené kousky veky a zvlášť různé pochoutky, kterými můžeme chlebíčky zdobit pokaždé jinak. Můžeme k tomu využít znalosti z tvorby obložené mísy.

Druhá varianta je taková, že všechny části chlebíčku k sobě slepíme tavnou pistolí a budou definitivně hotové. Tuto variantu použijeme v postupu my.



OBLOŽENÝ CHLEBÍČEK SE SARDINKAMI – RECEPT

SUROVINY:

- sardinky v oleji
- pomazánkové máslo
- jarní cibulka
- citron
- lístky oregána
- chlebičková vecka

POSTUP:

Sardinky rozdělíme. Třetinu odložíme stranou. Smícháme pomazánkové máslo (množství dle chuti) se dvěma třetinami sardinek a s jemně nakrájenou cibulkou. Pomazánku natřeme na chlebiček. Ozdobíme celou sardinkou, plátkem citronu a lístky oregána. Množství surovin je závislé na počtu hostů.



CHLEBÍČEK S RYBIČKOU

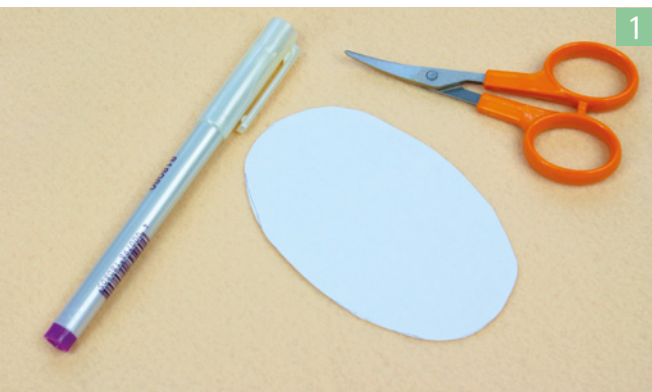
MATERIÁL:

- hnědá, béžová, šedá, bílá, žlutá a zelená plst'
- papír
- tužka
- nůžky
- mizící fix
- jehla a nit
- výplň do polštářů
- flitry nebo korálky na oko ryby
- lepidlo
- tavná pistole
- kružnicová šablona



POSTUP:

1. Nejprve si vytvoříme papírovou šablonu. Na papír buď obkreslete plátek veky nebo si nakreslete elipsu o průměrech 10 cm a 6 cm. Tvar může být přibližný, každý plátek veky je také jiný. Postačí, když ho nakreslíme od ruky. Šablonu vystříháme.
2. Mizícím fixem obkreslíme šablonu dvakrát na béžovou plst' a vystříháme. Nyní vytvoříme z hnědé plsti kůrku chlebičku. Jedná se o pruh plsti šířky 2 cm a délky o 1 cm, delší než je obvod základny chlebičku. Změříme si to snadno tak, že položíme nit okolo elipsy a poté změříme její délku. Vždy je lepší udělat proužek delší než kratší. Při sešívání si proužek zkrátíme na potřebnou délku.



3. Jednotlivé díly k sobě dle obrázku sešijeme smykovacím stehem. Kousek necháme nesešitý a otvorem vložíme náplň do polštářů. Poté otvor zašijeme.
4. Nyní si na papír nakreslíme sardinku, vystříháme ji a obkreslíme dvakrát na šedou plst.
5. Sardince přišijeme oči. Smykovacím stehem ji sešijeme a naplníme výplní.
6. Dále vytvoříme plátek citronu. Budeme k tomu potřebovat dvě žlutá půlkolečka o průměrech 6 cm a 3,5 cm a bílá půlkolečka o průměru 5 cm a 1 cm. Použijeme k tomu kružnicovou šablonu. Dále si ze zelené plsti vystříháme 3 malé lístečky.
7. Jednotlivé díly citronu k sobě přilepíme lepidlem.
8. Tavnou pistolí jednotlivé části přilepíme na chlebíček podle obrázku. Podobně vytvoříme další druhy chlebíčků.

