



kuchařka



Banánové lívance

Ingredience:

Surovina	Množství	Obrázek
Banán	1ks	
Vajíčko	2ks	
Mléko	100 ml	
Ovesné vločky	100 g	
Sůl	špetka	
Olej	na pánev	

Potřeby:



Nakresli a ozdob svůj lívaneček.

Při vaření si označ, které ingredience a potřeby už máš nachystané.

V receptu je jedna potřeba, která v tabulce chybí. Najdeš, která to je?

Recept:


Za pomoci dospělého odvaž na  (váze)  (ovesné vločky), odměř v  (odměrce)  (mléko) a vlož do  (mixéru). Do  přidej také oloupaný a nalámaný  (banán),  (2 vajíčka) rozklepnuté a špetku  (soli). Rozmixuj dohladka. Společně s dospělým dej  (lívanečník) na sporák, do koleček v  kápní trochu  (oleje). Až bude  olej v pánvi rozpálený nalej  (naběračkou) těsto do  . Po chvíli lívaneček otoč  (obracečkou) na druhou stranu. Když je lívaneček z obou stran opečený dej ho na  (talíř). Lívaneček můžeš dozdobit  (ovocem) a sníst.



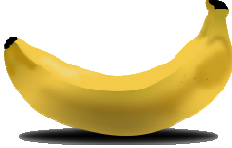




Mléčný koktejl

Pracuj vždy s dospělým!!!

Základní recept:

Za pomoci dospělého nalej do  (mixéru)  (mléko) a vlož oloupaný a nakrájený  (banán).

Po umixování přelej koktejl do  sklenice a podávej. Přidáním ovoce nebo kakaa vyrobíš různé příchutě koktejlů.

Jahodový koktejl			
Borůvkový koktejl			
Kakaový koktejl			
Banánový koktejl			
Malinový koktejl			
Můj koktejl			

Spoj čárou ingredience, které budeš dnes dávat do koktejlů, s mixérem.
Můžeš dokreslit a spojit další suroviny a vytvořit svůj vlastní recept.



Zeleninový salát













Označ stejnou barvou, jako je na puntíku u potřeb, zeleninu, na kterou budeš potřeby používat. Např. mrkev budeš strouhat, proto ji zakroužkuj oranžovou. Některé potřeby použiješ víckrát.

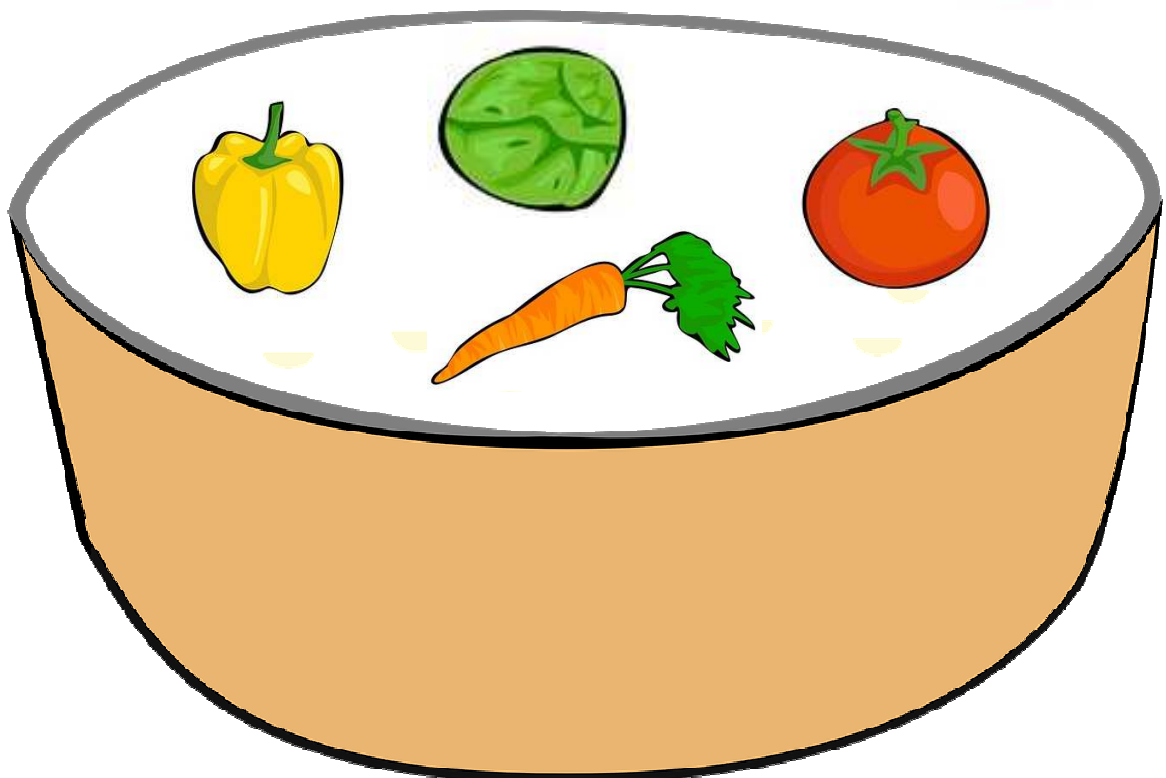
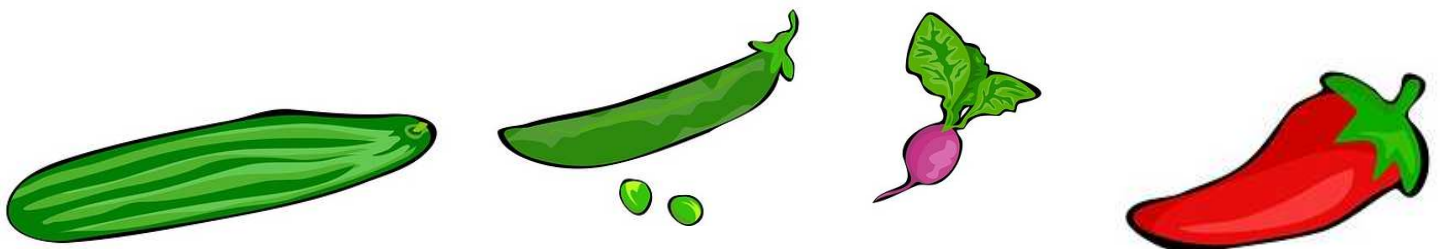
Recept:

Pracuj vždy s dospělým!!!

Zeleninu omyj, očisti, ostrouhej, nakrájej a vlož do misky, zamíchej a můžeš podávat.

Potřeby:



Sušenkový dezert

Ingredience:

Surovina	Množství	Obrázek
Zakysaná smetana	1 ks	
Mascarpone	1 ks	
Sušenky	1 balíček	
Cukr	2 lžičky	
Ovoce	Na ozdobu	

Potřeby






Zaplň sklenici nakreslenými sušenkami.




Pracuj vždy s dospělým!!!


Recept:

Do  (misky) dej  (zakysanou smetanu),

 (mascarpone) a  (cukr). Všechny ingredience  (metličkou) dobře promíchej.

Vznikne hladká směs. Na dno  (sklenice) poskládej  (sušenky), překryj je vrstvou směsi, přidej

vrstvu  (sušenek). Ve střídání vrstev pokračuj, až budeš mít sklenici plnou. Povrch dezertu ozdob

 . Dezert vychladí v lednici a podávej.

Ovocný salát

Pracuj vždy s dospělým!!!

Recept:



(ovoce) omyj, oloupej a



(nakrájej). Vlož jej do



, promíchej



a podávej.

Potřeby

Pojmenuj všechno ovoce, které vidíš na obrázku. Spoj ovoce čarou až do misky. Můžeš přikreslit a do salátu přidat své oblíbené ovoce, které na obrázku chybí.

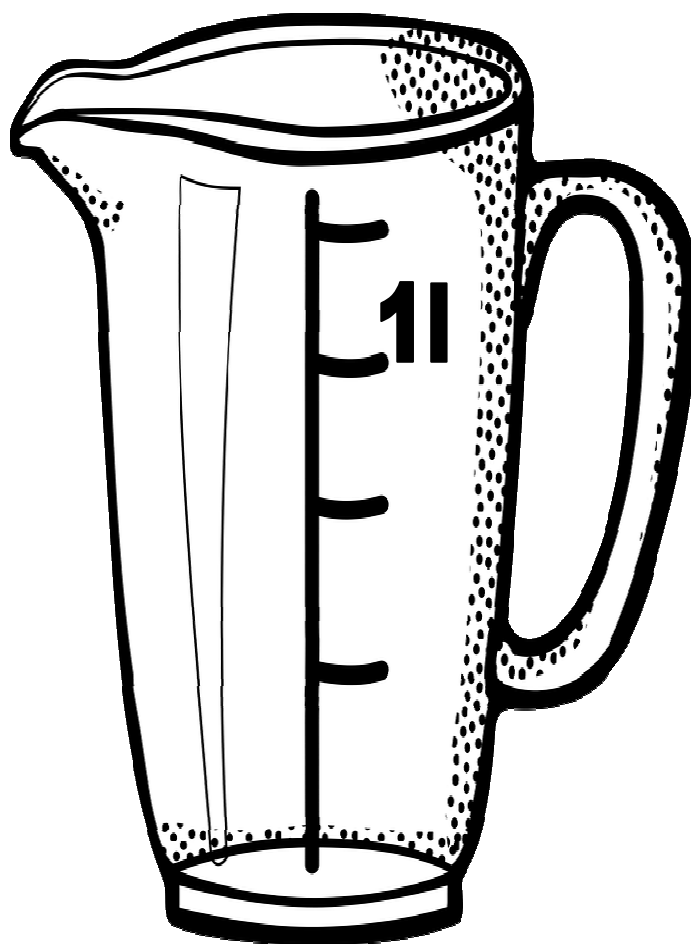


Polévka kulajda - část I

Ingredience:

Surovina	Množství	Obrázek
Voda	1 litr	
Mrkev	1 ks	
Celer	¼ ks	
Petržel	1 ks	
Brambory	5 ks	
Kmín celý	1 lžička	
Tymián	špetka	
Bio zeleninový bujón	1 kostka	
Zakysaná smetana	2 ks	
Bobkový list	3 lístky	
Pepř celý	5 kuliček	
Nové koření	4 kuličky	
Sůl	špetka	

Potřeby:







Označ modrou pastelkou kde je jeden litr na odměrce. Odměrku "naplň vodou" (vymaluj modrou pastelkou) po označení jeden litr.


Polévka kulajda – část II –recept




Polévku vař společně s dospělým a popros ho, aby ti pomohl.





Okrájej zeleninu -  (mrkev),  (petržel),  (celer) a  (5 ks




brambor) ze slupky a   (nahrájej) na kousky. Do  (hrnce), dej  (1l vody),


všechnu nahrájenou zeleninu,  (bujón), 1  (lžičku)  (celého kmínu), 

(špetku tymiánu),  (špetku soli).

5 kuliček  (pepře), 3 lístky  (bobkového listu) a 4 kuličky  (nového koření) vlož do

 (sítka) a také vlož do  . Vař, až zelenina změkne. Poté  přimíchej  (2 zakysané smetany).

Navíc můžeš v  (misce) rozmíchat  (vajíčko) a přidat ho do  s polévkou a ještě chvílku

vařit. Poté můžeš polévku podávat na  (talíř).



Dokresli k talíři na správnou stranu lžičku, nůž a vidličku.

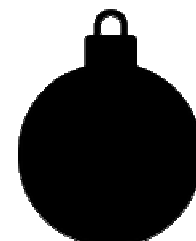
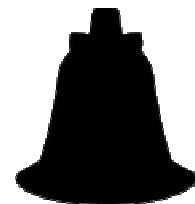
Babiččin perník – část I

Ingredience:

Surovina	Množství	Obrázek
Cukr	20 dkg	
Vajíčko	2ks	
Skořice mletá	1 lžička	
Perníkové koření	1 lžička	
Jedná soda	½ lžičky	
Med	4 lžíce	
Hladká mouka	30 – 40 dkg	
Rybízová marmeláda	1 sklenička	

Potřeby:










Spoj perníček s jeho stínem.

Babiččin perník – část II - recept






Pracuj vždy s dospělým!!!

Do  (misky)  (odvaž) 20 dkg  (cukru) a rozklepni  (2 vajíčka).


Tyto dvě ingredience  (vyšlehej) do pěny. Do  s pěnou přidej  (lžičku)  (mleté skořice) a  (perníkového koření) a ½  (lžičky)  (jedlé sody) a promíchej

 (vařečkou). Poté přidej 4  (lžíce) tekutého, ale ne horkého  (medu) a  30 – 40 dkg  (hladké mouky). Vše pořádně smíchej .

Těsto nech odpočívat v  přikryté  (utěrkou) do druhého dne.

Druhý den těsto  (vyválej),  (vyválej),  vykrajuj tvary a skládej na  (plech) vyložený  (pečícím papírem).

Peč v troubě na 200 °C cca 10 – 15 minut (až perníček zezlátne).

Po vychladnutí perníčky  potři rybízovou  (marmeládou) a spoj. Hotové perníčky ulož do  (krabičky).

Za pár dní perníčky změknu a můžeš si na nich pochutnat.

Dětský vánoční punč – část I

Ingredience:

Surovina	Množství	Obrázek
Voda	1l	
Heřmánkový čaj	4 pytlíky	
Pomerančový džus	1l	
Hřebíček	5 ks	
Badyán	2 ks	
Skořice	3 ks	
Cukr	dle chuti	
Jablko	1 ks	
Hruška	1 ks	
Pomeranč	1 ks	
Rybíz	20 kuliček	
Kiwi	1 ks	

Potřeby:



Zakroužkuj 2 druhy koření, které do dětského vánočního punče nepatří.








Tip:



Místo heřmánkového čaje můžeš použít i jinou příchut.



Pomerančový džus můžeš nahradit např. hruškovým nebo ananasovým džusem.

Dětský vánoční punč – část II - recept

Pracuj vždy s dospělým!!!


V  (odměrce) si odměř 1 l  (vody).  (vodu) vlej do  (hrnce), přidej 4  (pytlíky





heřmánkového čaje), vlij 1l  (pomerančového džusu). Přidej koření – 5 ks  (hřebíčku), 2 ks

 (badyánu) a 3 ks  (celé skořice) a dej vařit na sporák. Vař cca 10 minut, vyndej všechny

 (pytlíky čaje) a ochutnej. Podle chuti přidej  (cukr).

Omyté a  (oloupané) , , , ,  - ovoce -  

(nakrájej) na malé kousky do  (misky).

Do  (hrnečku) naber dvě  (lžičky) ovocné směsi,  (naběračkou) nalej punč do  .

Ještě teplé podávej.

Nakresli na hrneček
barevné puntíky.

