

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 "cefinářka". The signature is stylized with a large, flowing initial 'C' that loops around 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



