

# RECEPTÍKY PRO KUCHTÍKY HURÁ ZA DOBRODRUŽSTVÍM

PAVLA ŠMIKÁTOROVÁ  
LIBOR DROBNÝ  
MICHALA ŠMIKÁTOROVÁ



# Receptíky pro kuchtíky Hurá za dobrodružstvím!

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na

[www.cpress.cz](http://www.cpress.cz)

[www.albatrosmedia.cz](http://www.albatrosmedia.cz)



Pavla Šmíkmátorová, Libor Drobny,

Michala Šmíkmátorová

## Receptíky pro kuchtíky – e-kniha

Copyright © Albatros Media a. s., 2017

Všechna práva vyhrazena.

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

 **ALBATROS** MEDIA a.s.

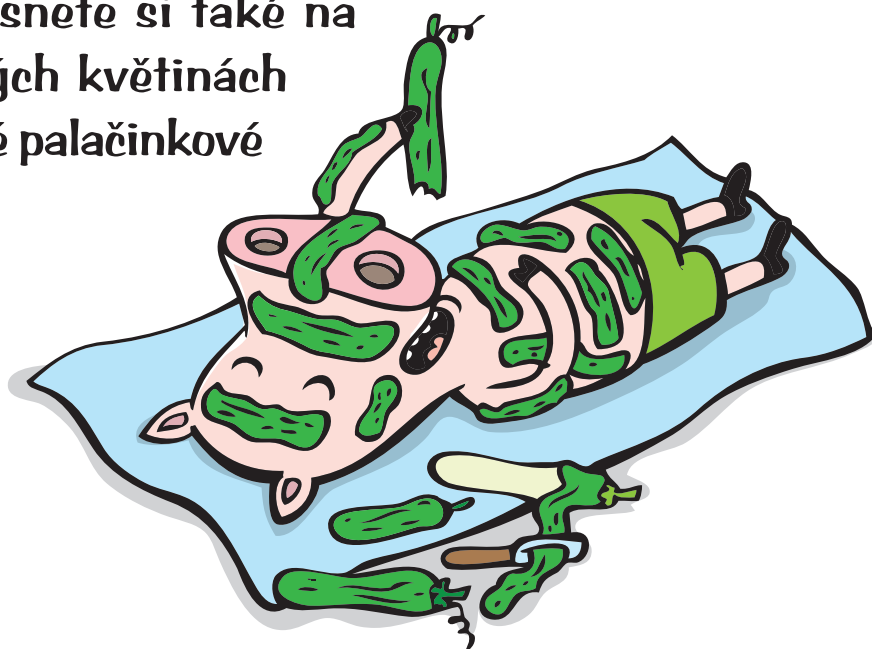
# Chechta



**M**ilí malí kuchtíci,  
v již čtvrtém  
pokračování knížky  
**RECEPTÍKY PRO KUCHTÍKY**

tentokrát vyrazíte s Chechtou, Chrochtou a Frfňou za prázdninovým dobrodružstvím, a opět nebude chybět 24 receptů na jednoduché pochoutky, které si můžete připravit sami nebo za asistence rodičů. Těm si ale nezapomeňte říct o pomoc s horkou troubou nebo pánví. S podrobnými návody krok za krokem všechny recepty určitě hravě zvládnete!

V kapitole **U VODY** na svých chuťových pohárcích pohoupete plněné tortillové lodičky, vykouzlíte legrační okurkové žabičky nebo stvoříte postrach malých rybiček – zubatou štiku. **NA LOUCE** dávejte pozor na nebezpečné zmije! Ty naše se ale nevyhřívají na příjemném sluníčku, ale rovnou se pečou nad sálajícím ohněm. Smlsnete si také na sladoučkých rozkvetlých květinách nebo ochutnáte strakaté palačinkové kravičky.



# Chrochta

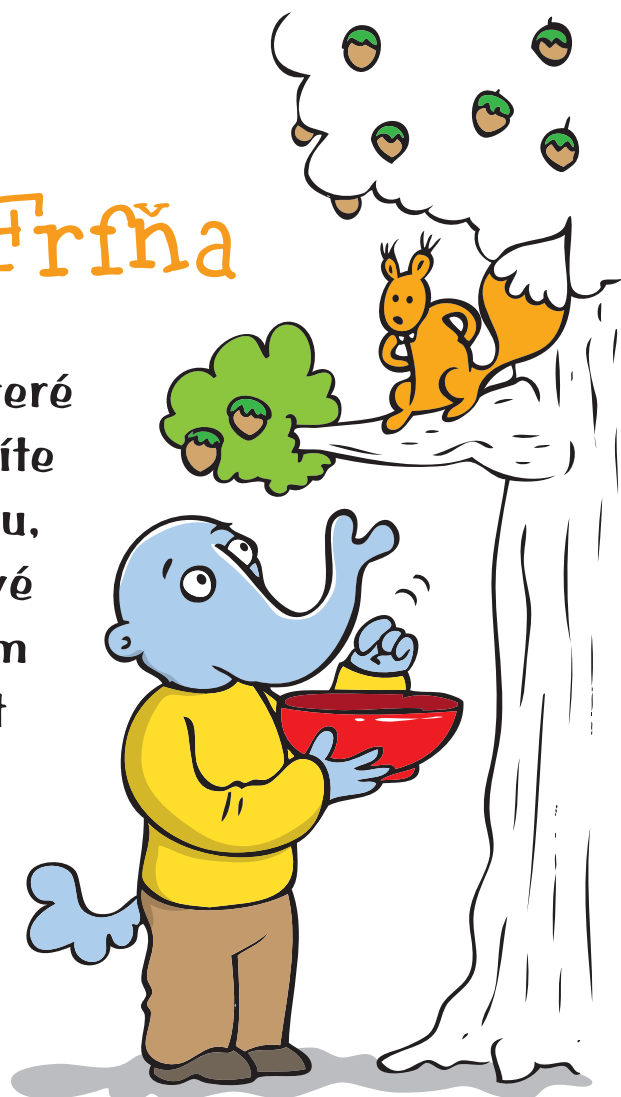


# Frňna

**V LESE** se vydáte na houby, které zaručeně nejsou jedovaté, připravíte si křupavé stromečky s pomazánkou, nebo upečete roztomilé kakaové medvídky. Cesta za dobrodružstvím končí **NA TÁBOŘE**, kde nesmí chybět dobroty připravené v kotlíku, pořádný táborák ani důkladně srovnané spacáky.

Jako vždy vám u každého receptu naši tři kamarádi poradí zlepšovák, který se bude v kuchyni určitě hodit. Dozvíte se také, jak vypadají rybí lázně, co nejrychleji zhojí hmyzí bodnutí nebo jaké tajemství ukrývá Chrochtův bezedný batoh.

Dobrou chuť a spoustu zábavy vám přejí

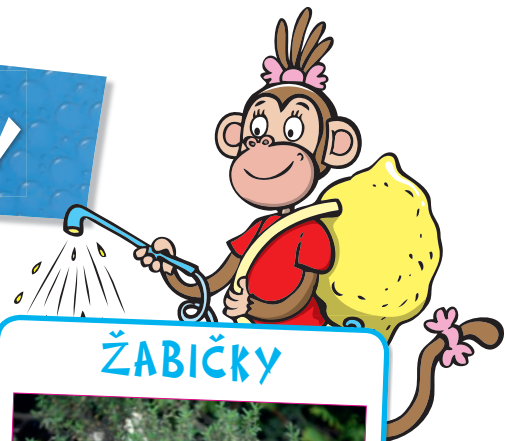


Vaši autoři



# OBSAH

## U VODY



LODIČKY



STRANA 8

BRČÁLNÍK



STRANA 10

ŽABIČKY



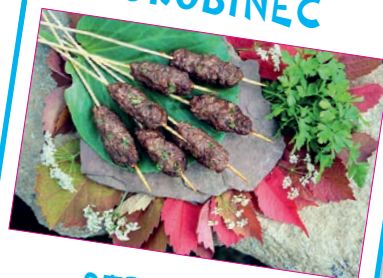
STRANA 12

SLUNÍČKA



STRANA 14

OROBINEC



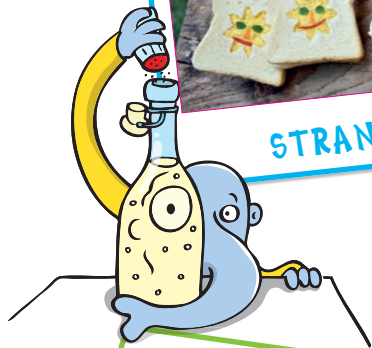
STRANA 16

ŠTIKA



STRANA 18

## NA LOUCE



KVĚTINY



STRANA 22

VČELKY



STRANA 24

ZMIJE



STRANA 26

KRAVIČKY



STRANA 28

MOTÝLCI



STRANA 30

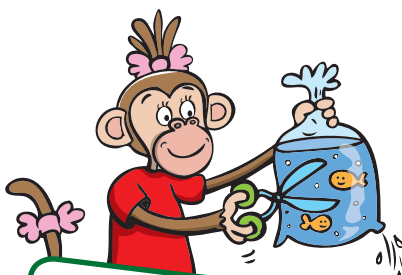
STONOŽKA



STRANA 32



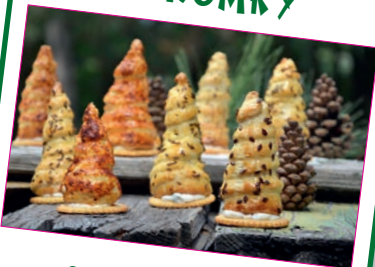




# V LESE



**STROMKY**



STRANA 36

**MRAVENIŠTĚ**



STRANA 38

**HNÍZDA**



STRANA 40

**HOUBY**



STRANA 42

**ŠIŠKY**



STRANA 44

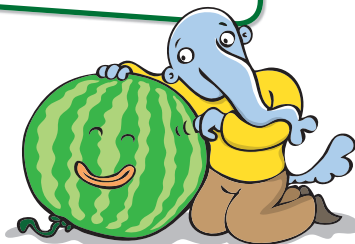
**MEDVĚDI**



STRANA 46



# NA TÁBOŘĚ

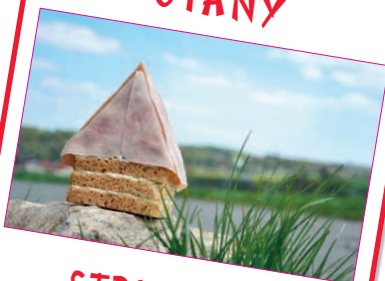


**VLAJKA**



STRANA 50

**STANY**



STRANA 52

**TÁBORÁK**



STRANA 54

**KOTLÍK**



STRANA 56

**SPACÁKY**



STRANA 58

**BOBŘÍCI**



STRANA 60



# U VODY

KONEČNĚ PRÁZDNINY! JEDE SE NA TÁBOR!

TÁBOŘIŠTĚ JE TADY, ČEKAJÍ NÁS ZÍTRA NAVEČER.



ALE VŽDYŤ JEDEME JEN NA TÝDEN!

K RYBNÍKU BRČÁLNÍKOVI TUDY, PAK PŘES LOUKU A ZA LESEM JE TÁBOR.

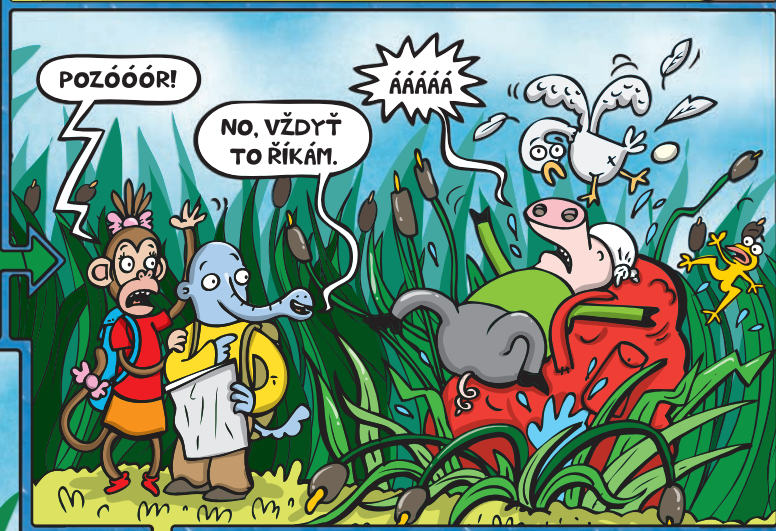


PODLE MAPY BYCHOM MĚLI BÝT U RYBNÍKA.

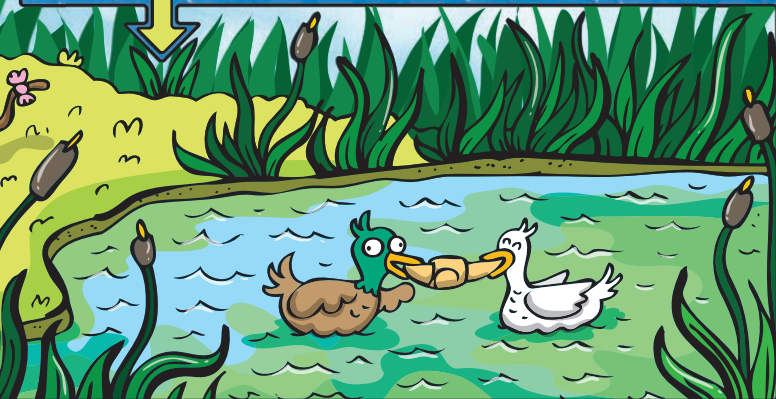
POZÓÓÓR!

NO, VŽDYŤ TO ŘÍKÁM.

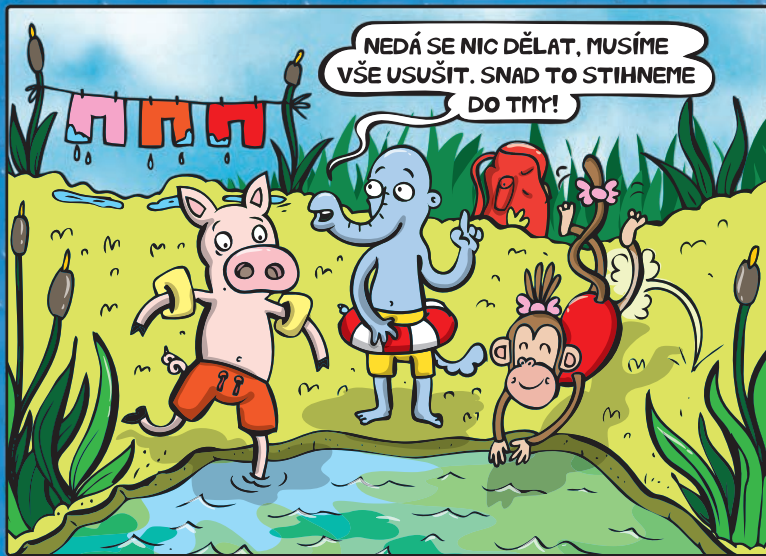
ÁÁÁÁÁ



TO JE NADĚLENÍ, CO TEĎ BUDEME JÍST?







NEDÁ SE NIC DĚLAT, MUSÍME  
VŠE USUŠIT. SNAD TO STIHNEME  
DO TMY!



TO NÁM TY PRÁZDNINY  
PĚKNĚ ZAČÍNÁJÍ.



KVÁÁÁÁ, KVÁÁÁ,  
KVÁÁÁÁÁÁÁ

A PAK ŽE  
PŘÍRODA  
JE DOBRÁ  
NA NERVY.

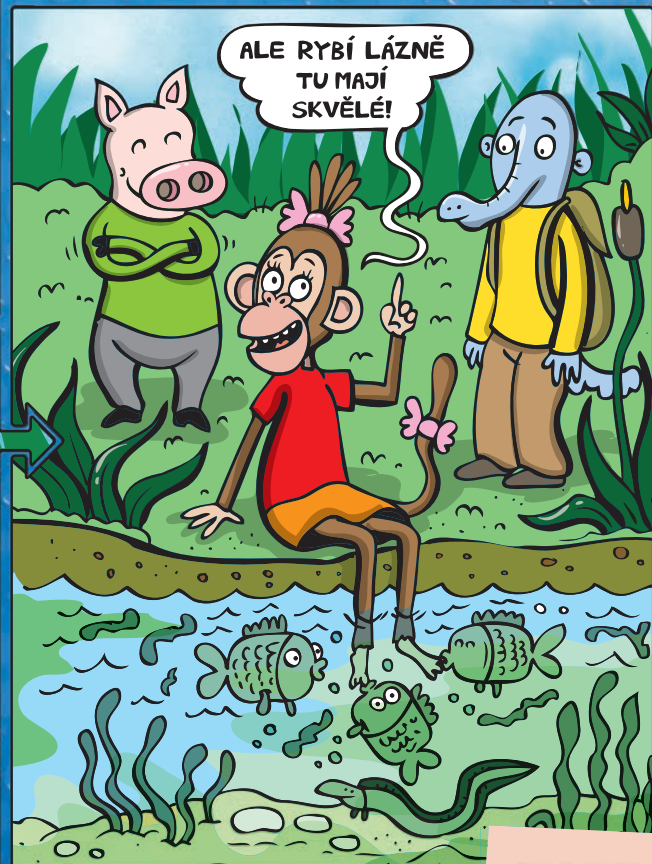


ŠVAČINA SE NESE!

HURÁ, NEUMŘEME  
HLADY!



MOC VÁM TO  
SLUŠÍ, HOLKY.



ALE RYBÍ LÁZNĚ  
TU MAJÍ  
SKVĚLÉ!



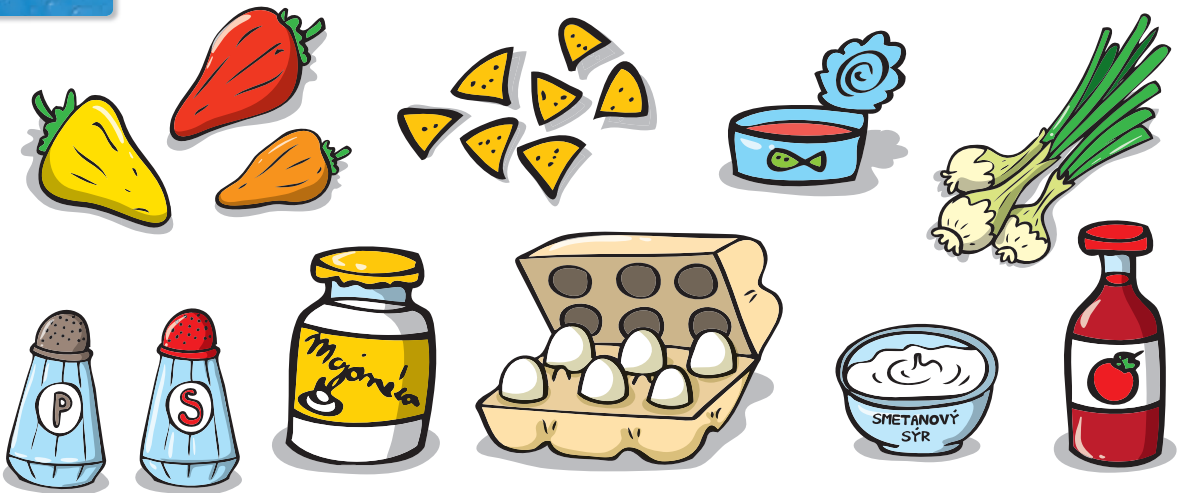
TAK, A MŮŽEME VYRAZIT, KDE JE CHECHTA?

**KONEC**





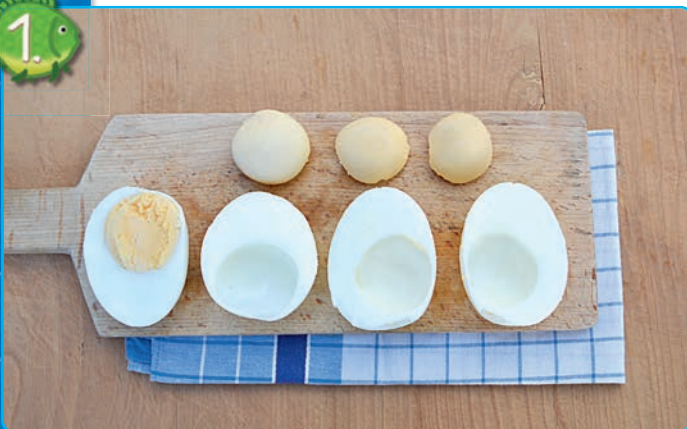
# LODIČKY



## CO POTŘEBUJEME: NA 20 LODIČEK

- 10 vajec natvrdo
- 1 konzerva tuňáka (v oleji)
- 2 lžíce smetanového sýra
- 1 lžíce majonézy
- 1 lžička kečupu
- 1 jarní cibulka
- barevné papriky
- 20 tortillových chipsů
- sůl
- pepř

1.



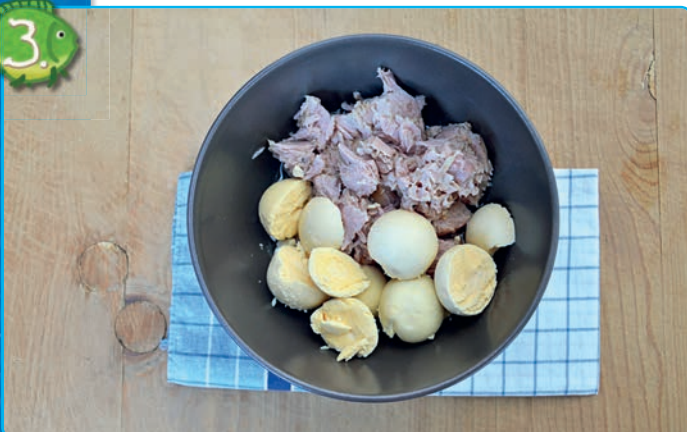
Uvařená vajíčka podélně rozpůlíme a vydlabeme žloutky.

2.



Papriky nakrájíme na malé kostičky, cibulku nadrobno.

3.



Žloutky s tuňákem (bez oleje) utřeme vidličkou...

4.



... a smícháme s paprikami, cibulkou, sýrem, majonézou, kečupem, solí a pepřem.