



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

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
Co je dobré vědět		6–7
Pár tipů a triků		8–9
Směsi pro pečení ve sklenici		10–49
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
Směsi na přípravu jídla ve sklenici		50–60
Bulgurové placičky	350 ml	50–53
Giorgiino Risotto di Roseto	350 ml	54–57
Rychlý hrnec těstovin	1 000 ml	58–60
Sladké dárky ve sklenici – BONUS		61–68
Ciocolata calda		61–64
Schwarzwaldský třešňový likér		65–68
Etikety na sklenice		69–70
Poděkování!		71
Odkaz		71

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 čistícím 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

(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 nevádí 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 nasypete směs do sklenice. Aby se vám udělaly pěkně oddělené vrstvy, několikrát se sklenicí klepněte o stůl.

Na mouku nasypete **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.