

PLSTĚNÉ LAHŮDKY

Alena Isabella Grimmichová

i s recepty
na skutečné
pokrmý

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 metráži 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.



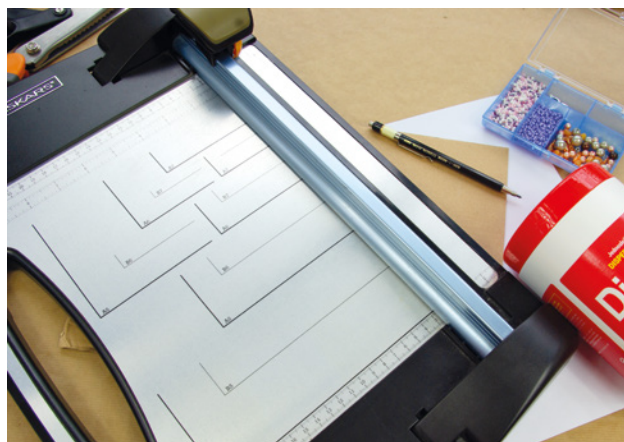
S plstí se velmi dobře pracuje, je příjemná na dotek, lze na ni kreslit vzory, dobře se stříhá a netřepí se, lze ji sešít v ruce i na stroji, můžeme ji slepovat a spoje velmi dobře drží.

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, mizíci (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.



JAK POSTUPOVAT

První co musíme u zamýšlených potravin z plsti udělat je rozmyslet si, co vše budeme potřebovat. U všech projektů v knize tohle naleznete. Dalším krokem je vytvoření papírové šablony, podle které obkreslíme mizícím fixem stříh na plst. Některé šablony lze udělat odhadem, u jiných si musíme zopakovat rýsování ze základní školy. Ale postačí si vzpomenout, jak se rýsuje trojúhelník a co je poloměr a průměr kružnice. Ovšem u některých projektů postačí na plst obkreslit talířek, vykrajovátko na cukroví, anebo skleničku.

U každého projektu naleznete rozměry šablon. Tyto rozměry jsou ve velikosti skutečných potravin. Pokud chcete tvořit menší nebo větší kousky, velikost si upravte. Sešívát budeme předním nebo smykovacím stehem. Pokud je náhodou neznáte, naleznete na ně spoustu návodů na internetu.

Při práci budete mít spoustu odstřížků plsti. Větší odstřížky nevyhazujte, mohou se vám později hodit.

Přeji vám spoustu dobrých nápadů.
Alena Isabella Grimmichová



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:

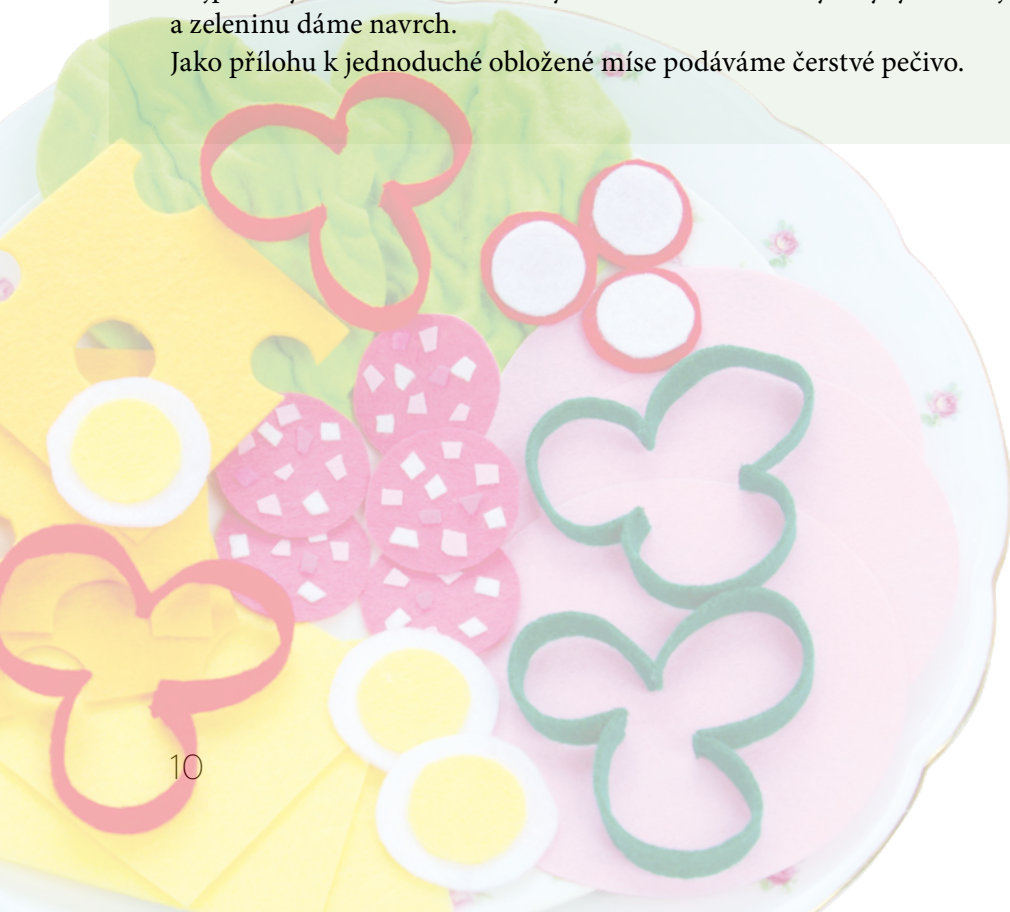
- vajíčka uvařená natvrdo
- hlávkový salát
- paprika
- ředkvičky
- okurka
- různé druhy sýrů
- šunka
- různé druhy salámů

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.