



Jedlé  
dárky

OD  
REBARBORASKITCHEN

KUCHAŘKA PRO PLNĚNÍ PŘÁNÍ

BARBORA ŘÍHOVÁ

# Jedlé dárky od rebarboraskitchen

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na  
**www.cpress.cz**  
**www.albatrosmedia.cz**



**Barbora Říhová**

**Jedlé dárky od rebarboraskitchen – 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.**

# Jedlé dárky

od rebarboraskitchen

*Barbora Říhová*



CPress  
2017



# Jedlé dárky

od rebarboraskitchen

*Barbora Řihová*

**Jazyková korektura:** Kateřina Štáblová

**Fotografie:** archiv autorky

**Grafické motivy:** chelovector / Shutterstock.com

**Obálka:** Pavel Ševčík, foto archiv autorky

**Grafika, layout, sazba:** Pavel Václav Vaščák

**Odpovědná redaktorka:** Ivana Auingerová

**Technický redaktor:** Radek Střecha

Objednávky knih:

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

[eshop@albatrosmedia.cz](mailto:eshop@albatrosmedia.cz)

bezplatná linka 800 555 513

ISBN tištěné verze 978-80-264-1645-6

ISBN e-knihy 978-80-264-1728-6 (1. zveřejnění, 2017)

Cena uvedená výrobcem představuje nezávaznou doporučenou spotřebitelskou cenu.

Vydalo nakladatelství CPress v Brně roku 2017 ve společnosti Albatros Media a. s. se sídlem Na Pankráci 30, Praha 4. Číslo publikace 25 493.

© Albatros Media a. s., 2017. Všechna práva vyhrazena. Žádná část této publikace nesmí být kopírována a rozmnožována za účelem rozšiřování v jakékoli formě či jakýmkoli způsobem bez písemného souhlasu vydavatele.

1. vydání

  
**ALBATROS MEDIA** a.s.



# Obsah

|                                                          |    |                                  |     |
|----------------------------------------------------------|----|----------------------------------|-----|
| Úvod                                                     | 5  | Lemon curd                       | 80  |
| Balení jedlých dárků                                     | 7  | Nakládané krevety nakyselo       | 82  |
| Jedlé dárky                                              | 8  | Nakládané párečky                | 84  |
| Dochucovadla                                             | 17 | Nakládaný hermelín               | 86  |
| Bazalkové pesto                                          | 18 | Nakládaný sýr labne              | 88  |
| Bylinková sůl                                            | 20 | Paštika se zeleným pepřem        | 90  |
| Citrusová sůl                                            | 22 | Slaný karamel                    | 92  |
| Citrusový cukr                                           | 24 | Vegetariánská/veganská paštika   | 94  |
| Česneková sůl                                            | 26 | Sladkosti a slanosti             | 97  |
| Chilli olej                                              | 28 | Arašídové sušenky                | 98  |
| Italská směs koření                                      | 30 | Domácí želé bonbony              | 100 |
| Kávový cukr                                              | 32 | Grissini – chlebové tyčinky      |     |
| Kokosový extrakt                                         | 34 | s rozmarýnem                     | 102 |
| Kořeněný cukr                                            | 36 | Horká čokoláda do mléka          | 104 |
| Rozmarýnový olej                                         | 38 | Čedarové kreky s rozmarýnem      | 106 |
| Kořeněný sirup (nejen) do kávy                           | 40 | Karamelky                        | 108 |
| Vanilkový extrakt                                        | 42 | Kokosové tyčinky v čokoládě      | 110 |
| Kapka zdraví                                             | 45 | Máslové sušenky                  | 112 |
| Avokádová čoko pomazánka                                 | 46 | Pralinky s alkoholovou náplní    | 114 |
| Bylinkový čaj s brusinkami a arónií                      | 48 | Pralinky s čokoládovou náplní    | 116 |
| Citronový sirup                                          | 50 | Truffles/lanýže z bílé čokolády  | 118 |
| Máslový flapjack                                         | 52 | Truffles/čokoládové lanýže       | 120 |
| Ořechová granola s brusinkami                            | 54 | Základy pro další dobroty        | 123 |
| Ovocná kůže                                              | 56 | Ananasovo-rajčatová dochucovací  |     |
| Šalvějové bonbony                                        | 58 | omáčka                           | 124 |
| Tymiánový sirup proti kašli                              | 60 | Cibulová marmeláda               | 126 |
| Zázvor s citronem a medem proti nachlazení a nevolnostem | 62 | Tagliatelle                      | 128 |
| Likéry                                                   | 65 | Jablkové chutney                 | 132 |
| Kávový likér                                             | 66 | Kečup z červené řepy             | 134 |
| Kokosový likér                                           | 68 | Marmeláda z červeného vína       | 136 |
| Pomerančový likér                                        | 70 | Nakládaný česnek                 | 138 |
| Potěšení ve skle                                         | 73 | Okurkovo-paprikový relish        | 140 |
| Hovězí jerky                                             | 74 | Pečený švestkový čaj s levandulí | 142 |
| Kachní rillettes                                         | 76 | Rajčatová omáčka na pizzu        |     |
| Kuřecí paštika                                           |    | nebo těstoviny                   | 144 |
| s fíkovým želé                                           | 78 | Rybízové „brusinky“              | 146 |
|                                                          |    | Slovo autorky a poděkování       | 148 |



# Úvod

Když mi přišel e-mail z nakladatelství s nabídkou na vydání vlastní knihy v době, kdy jsem blogovala teprve půl roku, nemohla jsem tomu uvěřit a ještě několik dlouhých dní si myslela, že je to jen sen, ze kterého se probudím. Nebyl to sen, a tak můžete právě v rukou držet mou první knihu, která je zaměřena na jedlé dárky, jež moc ráda připravuji, neb si myslím, že je pěkné, když si s dárkem dáte tu práci a pro obdarovaného ho vlastnoručně a s láskou vyrobíte.

Všechny recepty v knize jsou snadné a zvládne je i naprostý začátečník.

Recepty se vám budou hodit nejen jako jedlé dárky, ale využijete je i při běžném vaření, nebo když si budete chtít připravit něco na zub.







# Balení jedlých dárků







## Jedlé dárky

Jedlé dárky jsou už samy o sobě skvělé tím, že obdarovanému dáte kus ze sebe. Koupit něco, to dovede každý, ale když s láskou sami něco připravíte, něco, co má obdarovaný rád, když si s tím dáte tu práci a čas...

No kdo by to neoceníl, že?

### *Balení*

Když už takový dárek připravíte, je třeba jej dovést k dokonalosti obalem. Efektivně lze jedlé dárky zabalit mnoha způsoby, tradičně i netradičně.

Zejména na pralinky a různé sladkosti se vám budou hodit krabičky, dřevěné nebo plechové. Krabičku si ale můžete vyrobit i svoji, z tvrdšího papíru.

Sušenky nebo třeba sušené těstoviny, ale i taková granola bude pěkně vypadat v celofánovém sáčku. K tomu stačí pěkná stužka nebo kousek krajky a máte hotovo.

Samotnou kapitolou jsou skleničky. Dnes už je na trhu velký výběr krásných ozdobných zavařovaček. Do skleniček můžete dát vše, nejen marmeládu, sůl, ale klidně i těstoviny nebo bonbóny.











## *Zásady skleničkování*

Aby se vám obsah ve skleničkách nekalil, je třeba mít je důkladně umyté a suché.

To platí nejen pro marmelády, sirupy a podobné, ale i pro bonbóny.

Pokud budete do skleniček dávat něco trvanlivějšího, měly by být nejen důkladně vymyté, ale i vyvařené. Vyvařit sklenice můžete v hrnci s vodou nebo v pekáči v troubě, ponořené do dvou třetin.

Vyvařujte alespoň 15 minut a poté už nechte jen sklenice uschnout. Totéž platí i pro víčka. Víčka navíc můžete před použitím ještě potřít alkoholem (líh, vodka). Vyvařit je třeba i úplně nové skleničky.

V případě, že budete pokrm ve skleničce zavařovat, připravte si hrnec s vodou, do kterého vložíte utěrku a na tu dáte skleničky tak, aby opět byly ponořené do dvou třetin. Zavařovat lze opět jak na sporáku, tak v troubě. V obou případech na 80 °C a 20 minut.

## *Zdobení jedlých dárků*

Když už tu dobrotu uvaříte a pěkně zabalíte, je fajn ten obal i nějak dozdobit.

- 1) Štítky – štítek můžete na skleničku nebo pytlík nalepit. Já si hodně oblíbila štítky ze samolepicí tabulové folie, tu koupíte jak vcelku, tak už předpřipravené štítky, psát na ni můžete nejen křídou, ale i fixem. Štítek si můžete i vytisknout z různých předpřipravených vzorů, které jsou ke stažení na internetu.
- 2) Cedulky – opět můžete koupit už hotové nebo vystříhat z tvrdšího papíru, nejlépe barevného, libovolné tvary a udělat díрку kleštěmi k tomu určenými nebo s trochou šikovnosti i nůžkami.
- 3) Lakový fix, kterým můžete psát přímo na sklo, jsem si také hodně oblíbila, zakoupit lze v různých barvách, a když je potřeba, jde lehce seškrábnout nebo smýt jaroovou vodou.
- 4) Stuhly – ať už budete dárek dávat do skleničky, krabičky nebo sáčku, nezapomeňte na hezkou stužku. Moc pěkně vypadá saténová, jutová nebo krajka.
- 5) Na finální dokončení je super přivázat (případně přilepit) i kytičku, klidně umělou či sušenou. V zimním období krásně vypadá i kousek jehličí. A když jsem zmiňovala lepení, washi pásy určitě taky využijete.
- 6) Nezapomeňte dárek doprovodit i slovem, napište věnování a také to, co dárek obsahuje, krom vaší lásky.



Jedlý dárek nemusíte dávat jen do klasických zavařovaček či krabiček. Když jej dáte do plechové dózy nebo skleničky, z které bude pak obdarovaný moct pít, budete mít vlastně takový dárek 2 v 1. V případě například těstovin je můžete dát rovnou na nějaký pěkný talíř a celé to zabalit do celofánu. K těstovinám je super přidat i vlastnoručně vyrobenou omáčku.

Tak ať chutná! ♥















