

NEVÁHEJ A PĚČ!



VYPEČENÁ KUCHAŘKA PRO DĚTI

Nel Foberová



Neváhej a peč!

Vyšlo také v tištěné verzi

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



Nel Foberová

Neváhej a peč! – e-kniha
Copyright © Albatros Media a. s., 2022

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



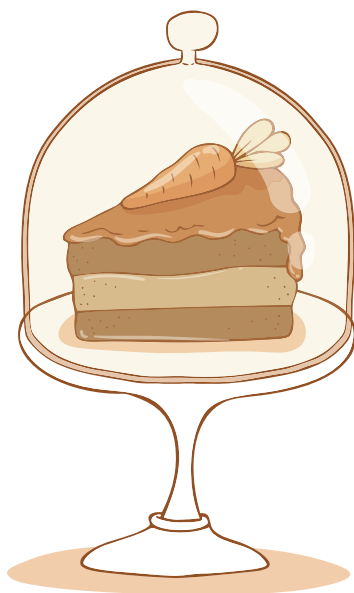


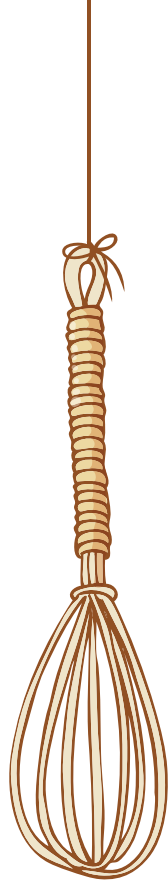
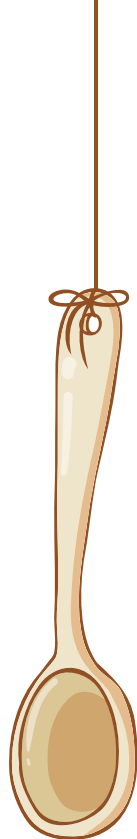
NEVÁHEJ A PEČ!



VYPEČENÁ KUCHAŘKA PRO DĚTI

Nel Foberová





NEVÁHEJ A PĚČ!



Nel Foberová



OBSAH

O autorce	8
Úvod	9
Aby se pečení dařilo	10
Formy a formičky	11
Cukrářská laboratoř aneb slovníček do kapsy	12
Malá symfonie polev a krémů	13
Na počátku bylo těsto	14

Sladké království aneb vítejte v zemi cukrových radostí 20

Banánový chlebiček	22
Čokoládová myš	24
Domácí bonboniéra	26
Donuty s polevou	28
Dortík na špejli	30
Granola pro veverku	32
Koláčky z pouti	34
Krkův dort ve skleničce	36
Křehké pusinky	38
Loupáčky	40
Míša řezy	42
Mrkvový koláč	44
Pomerančová bábovka	46
Popraskané sušenky	48
Šnecci plní skořice	50
Třešňové muffiny	52
Vanilkové sušenky	54
Vánoční perníčkový dort	56
Veselý mini dortíček	58
Zebra koláč	60



Na slané vlně aneb zhoupněte se na delikátních chutích 63

Bochánky scones	64
Bylinkové tyčinky	66
Focaccia s rajčátky	68
Hravé mini pizzy	70
Chléb s ořechy	72
Jogurtové houstičky	74
Karotkový slaný koláč	76
Křehké košíčky	78
Křupavé kreky	80
Máslové briošky	82
Nádivka do ruky	84
Piknikové bagely	86
Plněné taštičky	88
Rajčatový pletenec	90
Rustikální bageta	92
Slaná lízátka	94
Sušenky s mozzarellou	96
Sýrové tyčinky	98
Špenátové muffiny	100
Toastový chléb	102
Závěr	104

O autorce

Nel Toberová

Vystudovala speciální pedagogiku (obor vychovatelství) na Univerzitě Palackého v Olomouci. Jako věčný snílek se ráda potuluje ve svém světě pohádkových představ a úplně nejradši má ruce od mouky a pusu od cukru. Ve volném čase peče hory muffinů pro své blízké, vytváří koláže, čmárá do skicáků a pěstuje bylinky. Považuje se za milovnici života, humoru, Irska, starých časů, elegance a sběratelku lidských příběhů. Nikdy neodmítne čokoládu nebo větrníkový dort.

Neváhej a peč!



Úvod

Kdysi dávno stál na okraji jedné vesničky velmi malý kamenný dům. S mohutnými okenicemi pokrytými čerstvým nánosem zelené barvy, se zaklenutými vstupními dveřmi v máslově žlutém odstínu. K domku byla připojena také zahrada plná divokých růží, rudých pivonek a třešňových květů. Každé léto do tohoto domečku jezdila drobná copatá holčička s bledým obličejem pocukrovaným pihami a v šatech s puntíky. Bylo jí necelých 6 let a na čas strávený u babičky se těšila už od zimy. Celé prázdniny mohla dívenka pomáhat v kuchyni. Každé ráno spolu s východem slunce vyskakovala holčička s babičkou z pruho vaných peřin. Společně posnídaly vánočku s tlustou vrstvou másla, nasadily si zástěrky s ručně našitou krajkou a s prvním cinknutím hrnců započaly kuchařský orchestr. Dobrodružná mise v kuchyni nabrala o poznání větší šťávu ve chvíli, kdy jí babička poprvé podala vařečku. Zpočátku držela ono magické dřívko s notnou dávkou opatrnosti. Postupně se však s vařečkou poznávaly a velmi rychle se spřátelily. Babička ji postupně zasvětila do tajů vaření i pečení. Děvčátko s vervou míchalo domácí rybízovou marmeládu a rovněž s láskou sypalo skořicovou drobenku na makové koláčky. Učilo se krájet cibuli, vařit koprovou omáčku bez jediné moučné hrudky i péct domácí chleba, tak aby byl nadýchaný a obalený do křupavé krusty kmínu. Babička svoji malou vnučku naučila vyšlehat sníh z bílků do hmoty lehké jako obláček. A taky jí ukázala, že pečení je vůbec ta nejlepší činnost na celém světě...

Při psaní těchto řádků vzpomínám na svoji babičku, která byla dokonalá hospodyňka fungující ve své kuchyni s nesmírnou přesností a vždycky náramně hezky voněla po lívancích. V mé mysli bude už navždy šuplíček ukrývající v sobě plno úžasných prázdninových dní prožitých v malé chaloupce porostlé břečťanem. Možná i vy jezdíte na prázdniny k babičce, která vás nechává v kuchyni pomáhat. A třeba už teď máte svoje vlastní pomyslné šuplíčky až po okraj naplněné nádhernými vzpomínkami a provoněné pečením.

Kniha, kterou držíte v rukou, vás vezme s sebou na výlet do vypečeného světa lákavých dobrot. Do království, v němž kralují chutná těsta, voňavé máslo, líbezné krémy a křehce sladké sušenky spolu s lahodnými dorty a slanými dobrotami. V tomhle království je místo žezla zapotřebí vařečka, trpělivost a spousta (nejen cukrové) lásky!

Tak se pojďme společně vydat na nejchutnější výpravu. Uvažme si pořádně zástěrky a držme kuchařské čepice, protože nás čeká skvělá jízda.

Přeji vám, milé děti, abyste s vařečkou v ruce zažily v kuchyni spoustu parádních dobrodružství a vždy se chtěly k pečení vracet.

Vaše Nel





Aby se pečení dařilo

Pečení jako takové lze přirovnat k alchymii, a proto vyžaduje určitou míru znalostí. Konečný výsledek naší snahy závisí především na odhodlání, péči, přípravě a výběru dobrých surovin, proto tyto přípravné fáze rozhodně nepodceňujeme ani nepřeskakujeme.

Na začátku je dobré říct, že neexistuje všeobecný a jednotný pečicí manuál, díky kterému nám z trouby vypadne vždy stejně dokonalý výrobek. Všechno závisí na nás. S jakou mírou lásky a péče budeme manipulovat se surovinami, jak přesně budeme dodržovat postup a zda se poučíme z případných malých nezdarů.



Pomůcky, které se nám budou hodit

Bez nejrůznějších pomůcek a pečicích forem se v kuchyni jednoduše neobejdeme. Pomocníky, jako jsou **trouba, elektrický šlehač, váha, prkénka, váleček, misky, nože, lžičky, vařečky** a nejrůznější míchátko, najdeme většinou hezky uložené a poskládané v jejich přirozeném kuchyňském prostředí. Trpělivě čekají, až přijde jejich okamžik a oni nám budou pomáhat šlehat, krájet, válet a samozřejmě také péct.

Také skupina pomocníků z čeledi formy a formičky má své místo v každé správné cukrářské výbavě. Pro lepší přehlednost si formy roztřídíme do jednotlivých přihrádek podle materiálů, ze kterých jsou vyrobeny.

