

The page is framed by a decorative border of autumn-themed elements. The top and bottom edges feature clusters of colorful leaves in shades of red, orange, yellow, and green, along with bunches of red berries and a large, detailed illustration of a yellow pumpkin with green leaves and a stem. The background of the page is a light cream color with a subtle, repeating pattern of faint, stylized leaves.

ZAHRADNÍ SLAVNOST DÝNĚ A CUKETY

MŠ JIHOMORAVSKÉ NÁM. 5/3

ŠKOLNÍ ROK 2022/2023

1. MÍSTO

Dýňové lívance

Hájková Tereška - Kuřátka

Suroviny:

400 g očištěné máslové dýně, 2 lžíce másla, 200-250 ml mléka, cca 200 g polohrubé mouky, 1 prášek do pečiva, 1 vanilkový nebo skořicový cukr, 2 lžíce cukru krupice, 2 lžíce citronové šťávy, citronová kůra dle chuti, 3 lžíce rumu nebo trest, 5 vajec

Postup:

Máslovou dýni oloupeme, zbavíme semínek a hrubě nastrouháme nebo pokrájíme na menší kostky. Dáme do kastrolu na rozpuštěné máslo, přidáme cukry, citronovou kůru a šťávu a pod poklicí podusíme na mírném plameni za občasného promíchání doměkka. Dle potřeby můžeme podlít troškou vody.

Pak dýni rozmixujeme na pyrě, do kterého nalijeme mléko, přidáme žloutky, rum, mouku s práškem do pečiva, dobře promícháme a nakonec vmícháme i tuhý sníh z bílků. Lžící odebíráme těsto, ze kterého v rozpálené pánvi s troškou oleje tvoříme lívanečky, které smažíme z obou stran dozlatova.

GRATULUJEME!!!



(c) Designs By Sophia Delve

2. MÍSTO

Dýňové muffiny

Bezděková Grétka – Delfinci

Suroviny:

300 g dýně, 250 g hladká mouka, 180 g cukr krupice, 100 ml mléko, 50 ml olej, 1 ks vejce, 200 g vlašské ořechy, 1 lžička prášek do pečiva, 1 lžička jedlá soda, 1 lžička vanilkový extrakt, 1 lžička skořice – mletá, 0,2 lžička hřebíček mletý, 0,5 lžička zázvor – mletý, 1 špetka sůl, skořicový cukr *na posypání*

Postup:

Dýni oloupejte (použijete-li dýni Hokkaidó, loupat nemusíte), nakrájejte na kostičky a uvařte doměkka. Poté rozmixujte na pyré.

V míse smíchejte mouku, prášek do pečiva, jedlou sodu, koření a sůl.

V druhé míse smíchejte vejce, krupicový cukr, olej, mléko a vanilkový extrakt. Přisypte sypké suroviny a vše promíchejte. Nakonec přidejte dýňové pyré a nahrubo nasekané ořechy.

Těsto rozdělte do formiček na muffiny, které nejprve vyložte papírovými košíčky. Každý muffin posypte trochou skořicového cukru.

Dejte péct do trouby předehřáté na 180 stupňů asi na 15 až 20 minut.

GRATULUJEME!!!



3. MÍSTO

Dýňové tiramisu

Válek Filípek - Krtečci

Žloutek, cukr, smetana, vanilka, mascarpone, dýňe, skořice, zázvor,
hřebíček, muškátový oříšek, savoiardy, bezkofeinová káva, kakao Granko

GRATULUJEME!!!



CUKETOVÝ PERNÍK

Helešic Martínek – Kuřátka

Suroviny:

vejce 3 ks, krupicový cukr 250 g (lze použít i třtinový), rostlinný olej 200 ml, cuketa 350 g, mouka pšeničná celozrnná hladká 350 g (lze použít i špaldovou), kakao 2 PL, kypřicí prášek do perníku 1 bal, sůl 1 špetka, mléko 200 ml

NA POLEVU:

tmavá čokoláda 100 g, máslo 30 g

Postup:

Vejce s cukrem a olejem vyšleháme do nadýchané pěny. Poté vmícháme nastrouhanou cuketu, mouku prosátou přes síto spolu s kakaem, kypřicím práškem do perníku a solí a mléko. Těsto vlijeme na plech vyložený pečicím papírem nebo vymazaný máslem a vysypaný hrubou moukou a pečeme na 180°C zhruba cca 30–35 minut. Propečení zkontrolujeme špejlí.

Perník poléváme ještě čokoládou, a nebo potíráme polevou připravenou z čokolády a másla. Čokoládu rozpustíme spolu s máslem a perník jí potřeme.

Hrnkový cuperník

Kozáková Dorotka - Kuřátka

Suroviny:

2 hrnky hladké mouky, 1 hrnek krupicový cukr, 1 hrnek nastrouhaná vymačkaná cuketa, 2 ks vejce, ½ hrnek olej, 1 hrnek mléka, 2 lžice kakaa, 1 lžice medu, kypřicí prášek do perníku

Všechny suroviny smícháme a těsto pečeme na 170 stupňů (horkovzduch) 25 minut.



Cuketové řezy s mákem a citronovou polevou

Němečková Editka – Delfinci

Suroviny:

Těsto: 4 vejce, 150g cukru, 150 ml oleje, 400g polohrubé mouky, 50g mletého máku, 1 kypřicí prášek do pečiva, kůra z jednoho citronu, 300 - 350g nastrouhané cukety.

Poleva: 200g moučkového cukru, 2 lžíce teplé vody, 2 lžíce citronové šťávy.

Postup: vejce vyšleháme spolu s cukrem do husté pěny. Za stálého šlehání přidat olej, postupně vsypat mouku s práškem do pečiva a mák. Nakonec vmíchat kůru z citronu a nastrouhanou cuketu (z cukety lehce vymačkat vodu).

Těsto přelit do formy (cca 38 x 24 cm) a péct +- 20-25 minut na 180 °C - horkovzduch.

Polevu připravíme smícháním všech surovin. Rozetřeme na vychladnutý řez. Pozor, poleva tuhne poměrně rychle.

Dýňové muffiny

Horváthová Simonka – Delfinci, Mareček – Kuřátka

Suroviny:

2 hrnky (250 g) polohrubé (nebo hladké) mouky, 1 ČL prášku do pečiva, 1 ČL jedlé sody, 1/2 ČL soli, 1 hrnek (245 g) dýňového pyré, 1/2 hrnku (100 g) krupicového cukru, 1/2 hrnku (100 g) hnědého třtinového cukru
1 vejce, 2 PL (30 ml) oleje, 2 PL (30 ml) mléka,
2 ČL vanilkového extraktu, 12 ČL nutelly pokojové teploty



Tartaletky s dýňovým a čokoládovým krémem

Veslá Violetka - Kuřátka

Křehké máslové těsto:

250g hladké mouky, 150g vychlazeného másla, nakrájeného na kousky, 1 lehce našlehané vejce, 50g moučkového cukru, 2 kapky vanilkového extraktu

Dýňový krém:

Smetana ke šlehání 33%, Krémový čerstvý sýr, Vanilkový lusk, Menší dýně Hokaido, Třtinový cukr, Špetka perníkového koření

Na kousky pokrájenou dýni povaříme s trochou cukru, kořením a vanilkou, následně rozmixujeme. Smetanu vyšleháme se sýrem a opatrně vmícháme dýňové pyré do požadované krémové konzistence.

Čokoládový krém:

100ml 33% šlehačky, 100g másla, 200g 70% čokolády

Rozválené těsto, vykrojíme a vložíme do máslem vysypané formičky na tartaletku, dáme do trouby a pečeme na 180 stupňů cca 12min. Vychladlé tartaletky vyklopíme a plníme dýňovým a následně čokoládovým krémem. Necháme v lednici ideálně přes noc zatuhnout, poté dozdobíme dle vkusu.

Dýňové šneky

Chvátalová Emílie – Myšičky

Suroviny:

těsto: 60g másla, 50ml mléka, 20g kvasnic, 250g dýň.pyré, 1/2 lžičky soli, 1/2 lžičky skořice, 50g třtin.cukru, 420g hladké špaldové mouky
náplň: 150g dýň.pyré, 50g másla, 50g cukru, lžíce skořice, muškátový oříšek



Cuketové a dýňové hranolky s dipem

Violetka Veselá - Kuřátka

Suroviny:

Cukety zelená a žlutá, dýně Hokkaidó, vejce, strouhanka z nadrcených cornflakes, nastrohané sýry dle chuti (parmazán, cheddar, mozzarella, eidam), sůl, grilovací koření.

Postup:

Dýně a cukety nakrájíme na hranolky, obalíme v osoleném a okořeněném rozšlehaném vajíčku a následně ve strouhance se sýry.

Naskládáme na plech s pečícím papírem a pečeme na 200 stupňů do zlatova.

Bylinkový dip:

Zakysaná smetana, pažitka, petržel, bazalka, oregano, sůl, parmazán.

Kari dip:

Zakysaná smetana, trocha majonézy, lžička meruňkové marmelády, lžička kari, pro dospělé- chilli.

Kečupový dip:

Domácí kečup+ majonéza.

Dýňové sušenky s čokoládou

Janíčková Nelinka - Klokánci

Suroviny:

315 g hladké mouky, 1 ČL jedlé sody, 1 ČL prášku do pečiva, 1 ČL mleté skořice, ½ ČL muškátového oříšku, ½ ČL soli, 200 g krupicového cukru, 115 g másla, pokojové teploty, 1 vejce, 250 g dýňového pyré, ½ ČL vanilkového extraktu, Čokoláda, moučkový cukr na obalení



Pečená dýně hokkaido s bramborami na bylinkách

Kuchtová Julinka - Delfinci

Suroviny:

1 střední dýně Hokkaidó, 6 brambor, 4 stroužky česneku, olivový olej, sůl, pepř, rozmarýn, provensálské bylinky

Postup přípravy:

Omytou, neloupanou dýní přepůlíme a lžící vydlabeme vnitřek se semínky.

Dužninu nakrájíme na měsíčky, kostičky.

Brambory (omyté i se slupkou nebo oloupané) nakrájíme na tenké klínky, kostičky

Dýni i brambory vložíme do hluboké mísy a zalijeme marinádou umíchanou z olivového oleje, prolisovaného česneku, soli, pepře a bylinek.

Zeleninu s marinádou důkladně promísíme, rozprostřeme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme při 200 °C doměkka asi 30 minut.

Cuketové sušenky

Braunerová Dominička – Myšičky

Suroviny:

1 hrnek vločky, 2 hladká mouka, 1 hrnek cukr, 1 ks vejce, 100 g máslo, 1 hrnek cuketa *drobně nasekaná cuketa*, prášek do pečiva *Nebo perníkové koření a kypřící prášek*

Postup:

Smícháme mouku, vločky, kypřící prášek do perníku, přidáme máslo a vejce, propracujeme a na závěr přidáme cuketu. S těstem pracujeme rychle, protože řídne.

Z těsta tvoříme placičky, dáváme na plech vyložený pečicím papírem ve větší vzdálenosti, placičky se zvětší a pečeme do zhnědnutí.

Do těsta můžeme přidat oříšky, rozinky, čokoládu.



Dýňové spirálky podle Vévy

Šenkyřík Lucas - Delfinci a Nicolas – Kuřátka

Suroviny:

Těsto: 250g hladké mouky, 1 kávová lžička soli, 10g čerstvého droždí, 200g bílého jogurtu, trochu oleje,

¼ dýně Hokaido

Na zdobení, dochucení: vejce, rozmarýn, grilovací koření, sezam, himalájská sůl hrubá

Postup:

Dýni si vydlabejte, nakrájejte na plech s pečícím papírem a upečte do té doby, než bude měkká. Poté ji vidličkou rozmačkejte. V míse smíchejte mouku se solí, droždím, jogurtem, olejem a uvařenou namačkanou dýní. Pořádně rukama nebo v robotu propracujte na měkké, dobře zpracovatelné těsto. Těsto vyválejte na obdélník, poté rádýlkem rozdělte na jednotlivé proužky. Vezměte špejli a proužky zatočte kolem dokola. Spirálky přendejte na plech vyložený pečícím papírem. Spirálky možné udělat jako hady. Tím, že z papírky uděláte jazýček a na oči použijete nějakou jinou zeleninu nebo třeba olivy.

Rozšlehejte vajíčko a potřete spirálky. Pomazané spirálky posypejte kořením nebo semínky dle chuti. Pečte v troubě předehřáté na 180°C 15 minut.

Cuketové bramboráčky

Purkert Nicolas – Krtečci

Suroviny:

cuketa, brambora, sůl, pepř, špetka mouky, česnek, majoránka



Muffiny pro superhrdiny

Luňák Kryštůfek - Broučci

Suroviny:

3 hrnky strouhané cukety, 2/3 hrnku rozpuštěného másla, 1 1/3 hrnku krupicového cukru, 2 vejíčka rozšlehaná, 2 lžičky vanilkového extraktu, 2 lžičky jedlé sody, špetku soli, 3 hrnky hladké mouky, 2 lžičky skořice, 1/2 lžičky muškátového oříšku, 1 hrnku vlašských ořechů (volitelné), 1 hrnek hrozinek nebo brusinek (volitelné)

Postup:

Přehřejte troubu na 175 °C. Ve velké míse smíchejte cukr, vejíčka a vanilku. Poté přidejte cuketu a rozpuštěné máslo. V druhé míse smíchejte mouku, jedlou sodu, muškátový oříšek, skořici a sůl. Vmíchejte suché ingredience do cuketového mixu. (Přidejte ořechy a hrozinky). Vymažte muffinový plech máslem či olejem. Rovnoměrně rozdělte těsto do každého kalíšku. Pečte přibližně 25 až 30 minut dozlatova. Nechte 5 minut zchladnout a poté vyjměte muffiny z plechu. Nechte úplně vychladnout před podáváním.

Čokoládový krém

Suroviny:

3 vejce, 150 g moučkový cukr, 1 vanilkový cukr, 2 lžičky kakaa, 100 g ztuženého tuku, 2 cl rum, 400 – 500 g máslo

Postup:

Vejce, cukry a kakao dáme do mísy nebo kastrolu a postavíme do vodní lázně. Nad parou zahříváme a občas prošleháme metličkou tak dlouho, dokud není směs horká. Odstavíme z vodní lázně, přidáme nakrájený tuk a rum a za občasného prošlehání necháme vychladnout. Změklé máslo vyšleháme a pomalu přidáváme vychladlou směs. Vyšleháme hladký čokoládový krém.



Šneci

Hovězák Dominiček - Klokánci

Suroviny na těsto:

20g čerstvého droždí, 60g cukru krupice, 1 lžička soli, 120 ml teplého mléka, 530g hladké špaldové mouky, 50g rozpuštěného másla, 200g dýňové pyré (získáte s cca 500-600g dýně Hokkaido), 2 vejce

Na náplň: 120g máslo pokojové teploty, 5 lžic třtinového cukru, jedna až dvě vrchovaté lžíce skořice

Poleva: 250g Mascarpone, 3 lžíce čekankového sirupu

Postup:

Do misky rozdrobit droždí, posypeme ho lžící cukru, přidejte lžičku soli a přilijte 60 ml mléka. Zamíchejte vidličkou nebo metličkou a pomalu přisypejte 50 g hladké mouky. Misku přikryjte utěrkou a nechte na teplém místě a vzejít kvásek.

2) Klásek dejte do robotu, Přidejte všechny ostatní suroviny (Včetně dýňového pyré, které připravíte rozmixováním vařené dýně) a vyhněte těsto pomocí háku. Posypte ho moukou a nechte ho hodinu vykynout.

3) Vykynuté těsto vyklopte na pomoučněnou pracovní desku a vyválejte v tenký obdélník, který potřete až do okrajů máslem. Na máslo posypte rovnoměrně třtinový cukr se skořicí.

4) Těsto zarolujte nejdelší stranou (jako štrůdl) a nakrájejte na kolečka silná 3 až 4 cm.

5) Připravené šneky rozložte na menší pekáček, buď vymazaný tukem nebo vyložený pečícím papírem a nechte ještě 10 min. vykynout.

6) Pečte na 200° cca 20 min.

7) Vychladlé šneky potřete polevou.



Čokoládovo-cuketové bochánky

Vévodová Barbora - Medvídci a Miroslav - Myšičky

Suroviny:

máslo 125 g, krupicový cukr 0,5 hrnku, třtinový cukr 0,5 hrnku, vejce 1 ks, vanilkový extrakt 1 ČL, mouka pšeničná hladká 3 hrnky, kakao 0,33 hrnku holandského typu, jedlá soda 1 ČL, sůl 0,5 ČL, cuketa 1,75 hrnku, (cca 330 g) nastrouhaná najemno, moučkový cukr na poprášení

Postup:

Přehřejte troubu na 180°C. Utřete máslo s oběma cukry, přidejte vejce a vanilkový extrakt a dobře promíchejte. V jiné míse smíchejte všechny sypké přísady a potom je vmíchejte do máslové směsi. Nakonec vše promíchejte s nastrouhanou cuketou – mělo by vzniknout měkké vláčné těsto, s nímž se kvůli relativně řídké konzistenci nebude pracovat úplně snadno. Proto si dlaně silně poprašte moučkovým cukrem. Z připraveného těsta odkrajujte kousky a tvarujte kuličky, ty skládejte na plech vyložený pečicím papírem. Každou mírně zploštěte a před pečením ještě jednou opravdu štědře poprašte moučkovým cukrem – nebojte se toho a udělejte pořádnou, asi 1 mm silnou vrstvu, která zajistí efekt popraskání. Pečte 8–10 minut a potom nechte zchladnout.

Cuketová buchta

Maršálková Gábinka – Broučci

Suroviny na těsto:

350 g polohrubé mouky (nebo 300 g polohrubé + 50 g pohankové), 400 g nahrubo nastrouhané cukety, 3 vejce, 200 ml oleje, 160 g cukru krupice, vanilkový cukr, prášek do pečiva, 3 lžíce kvalitního kaka, 3 lžíce rumu, 2 lžíce rozinek, 70 g ořechů

Na polevu:

150 g hořké čokolády, 200 ml šlehačky, lžíce rumu, 70 g ořechů na posypání



Sekaná z cukety

Mikel Karin - Medvídci

Suroviny:

1/2 kg cukety, 15 dkg šunky, 1/2 skleničky oleje, 1 sklenička krupice, 2-3 vejce, 10 dkg tvrdého sýru, 1 cibule, 1 mrkev, petržel (pórek), 1/2 prášku do pečiva, 2 stroužky česneku, pepř, sůl, majoránka

Postup:

Cuketu si oloupeme, zbavíme semínek a nahrubo nastrouháme.

Nastrouháme také šunku, tvrdý sýr a mrkev. Cibuli si nakrájíme najemno, petržel si nasekáme. K nastrouhaným surovinám přidáme ostatní suroviny a důkladně promícháme. Plech si vymažeme olejem a vysypeme strouhankou. Pečeme v troubě na 170°C dozlatova.

Slaný cuketový koláč

Konečná Anička – Klokánci

Suroviny:

listové těsto, 3 menší cukety na tenká kolečka, 2 stroužky česneku, na plátky, 2–3 lžíce olivového oleje,
4 lžíce mascarpone, 50 g strouhaného parmazánu, sůl a pepř

Postup:

Zahřejte troubu na 200 °C. Těsto rozložte i s pečicím papírem na plech. Vytvarujte asi dvoucentimetrové okraje. Cukety a česnek smočte v oleji a pořádně osolte a opepřete. Mascarpone smíchejte s půlkou parmazánu a natřete jím dno koláče. Navrch dejte cukety v řadách tak, aby se plátky lehce překrývaly. Pečte 15 minut, pak posypte parmazánem a pečte ještě 15–20 minut.



Cuketový perník

Burdová Kateřinka - Delfinci

Suroviny:

2 hrnky pol. mouky, 1 hrnek cukru, 2 vejce, 2 hrnky nastrouhané cukety, 1/2 hrnku oleje, 1 lžička kakaa, 1 lžička perníkového koření, 1 lžička mleté skořice, 1 kypřicí prášek do perníku

Postup:

Vajíčka vyšleháme s cukrem do pěny, přidáme olej a cuketu a pak sytké ingredience, promixujeme.

Pečeme na 175 stupňů cca 45 min.

Cuketové tyčinky s bazalkou

Svojanovská Viktorka - Klokánci

Suroviny na cca 30 ks tyčinek:

70 g cukety, 60 g oleje, 1 vejce, 120 g žitné mouky, 60 g celozrnné špaldové mouky, cca 2 velké snítky čerstvé bazalky, sůl dle chuti, případně 70 g sušených nakládaných rajčat

Postup:

V míse rozšlehejte vejce s olejem a přidejte na jemno nastrouhanou cuketu (můžete ji nastrouhat celou včetně slupky), a také nadrobno nasekanou bazalku. Poté postupně zapracujte všechny ostatní sytké suroviny, dokud nevznikne kompaktní těsto. Hustotou by mělo odpovídat třeba těstu lineckému. Pokud by bylo příliš lepkavé, můžete ještě trochu mouky přidat, neboť každá saje trochu jinak.



Hrnkové dýňové muffiny/brumíky

Knotková Adélka - Broučci

Suroviny:

1 hrnek dýňového pyréné (postup viz níže), 1 hrnek mouky (hladká a polohrubá 1:1), 1 lžička prášku do pečiva, 1/2 lžičky jedlé sody, špetka soli, 2 lžičky dýňového koření (případně lze nahradit následující směsí: 1 lžička skořice, 1/2 lžičky mletého zázvoru, 1/2 lžičky mletého nového koření, 1/4 lžičky muškátového oříšku), 1 hrnek cukru, 1/2 hrnku rostlinného oleje, 2 vejce, 1 lžička vanilkového extraktu, 1/2 hrnku jemně sekaných ořechů, mandlí apod. (klidně lze vynechat), 1/2 hrnku čokolády nakrájené na malé kousky, kokos na vysypání formiček, kdo má rád

Dýňové pyréné:

Jako první bude potřeba připravit dýňové pyréné, můžete i den předem. To lze vyrobit několika způsoby (já pekla): Očištěnou dýni zbavenou semínek nakrájíme na větší kostky a dáme do pekáče vyloženého pečícím papírem. Porosíme trochou vody a dáme péct, dokud nebude dýně měkká. Trvá to tak 45 minut. Jakmile je dýně měkká, rozmixujeme ji v mixéru na pyréné. Pokud je moc suchá, můžeme ji zředit trochou vody, ale pozor ať zase není moc řídká. Kostky dýně vložíme do paňáku a vaříme v páře do změknutí. Cca 30-40 minut. Následně opět rozmixujeme na pyréné.

Těsto:

V míse smíchejte mouku, prášek do pečiva, jedlou sodu, sůl a koření. Dejte stranou.

V druhé míse smíchejte dýňové pyréné, cukr, olej, vejce a vanilku. Dobře prošlehejte, klidně elektrickým šlehačem.

Přidejte prosátou mouku s kořením a promíchejte do hladkého těsta. Nakonec přisypte ořechy a čokoládu. Těsto lijeme do připravených formiček na muffiny, brumíky apod., případně klidně můžeme nalít i na vymazaný a třeba kokosem vysypaný plech a dejte péct na 22 - 25 minut na 170 stupňů.

