

**ZAHRADNÍ SLAVNOST**  
**„ZELENINKOVÉ**  
**ŠÍLENSTVÍ“**

**MŠ JIHOMORAVSKÉ NÁM. 5/3**  
**ŠKOLNÍ ROK 2024/2025**





# 1. MÍSTO

Violeta Veselá - Delfinci

## Krtkovy mechové dortíky

Suroviny:

2 hrnky cukru krupice

1 hrnek rozpuštěného másla nebo oleje

2 vejce

2 hrnky mléka

1 balíček prášku do pečiva,

1 balíček vanilkového cukru

4 hrnky polohrubé mouky,

200 g čerstvého baby špenátu (ten opereme, osušíme a rozmixujeme v mléku).

Krém:

2x mascarpone/ Philadelphia

2x smetana ke šlehání 33%

2 vanilkové cukry

Kakao, nutela.

Těsto plníme do košíčků na muffinky, pečeme na 150 stupňů.

Upečené nazdobíme krémem a libovolnými surovinami. Dva muffinky rozdrobíme a posypeme tím ostatní.

# GRATULUJEME!!!



## 2. MÍSTO

Michaela Skalická - Broučci  
Čokoládové řezy s červenou řepou

Suroviny:

250g uvařené řepy

200g čokolady

5 ks vajec

200g másla

190g třtinového cukru

135g hladké mouky

3 lžice kakaa

5 lžic kávy uvařené

**GRATULUJEME!!!**



## 3. MÍSTO

Nicolas Šenkyřík – Delfinci

### Mrkvánky

Suroviny:

400g hladké mouky  
250g másla nebo Hery  
250g nastrouhané mrkve najemno  
1 prášek do pečiva  
špetka soli  
povidla k plnění  
moučkový cukr k obalení

Postup:

Mrkev očistěte, oškrábejte a nastrouhejte na ručním struhadle najemno. Hladkou mouku smíchejte s práškem do pečiva a se solí. Dejte do mísy k nastrouhané mrkvi a přidejte povolené máslo nebo Heru. Vypracujte měkké vláčné těsto. Zabalte jej do folie a nechte ho v lednici alespoň hodinu odpočinout.

Podsypete pracovní vál moukou a těsto rozválejte na tloušťku asi 3 mm. Z těsta vykrojte kolečka o průměru 6-7 cm. Ke kraji dejte asi ½ lžičky povidel. Jeden okraj kolečka přehněte přes náplň a pomocí vidličky po obvodu přitiskněte těsto k sobě. Nebo použijte formičku na slepené pečivo.

Mrkvánky vyskládejte na plech vyložený pečicím papírem a dejte péct na 15 minut do trouby predehřáté na 170 °C (horní a dolní ohřev). Upečené mrkvánky nechte chvíli vychladnout a ještě teplé je obalte v moučkovém cukru.

## GRATULUJEME!!!



Následující recepty jsou řazeny dle času přijetí.

Julie Žaloudková – Medvídci

## Bezlepkové brownies z červené řepy

Suroviny:

200g 70% čokolády

120 g másla

500 g uvařené řepy

150 g mletých mandlí

4 vejce

80 g krupicového cukru

Postup:

Čokoládu spolu s máslem rozpustím ve vodní lázni a nechám trochu vychladnout. Řepu rozmixuju na jemnou kaši, přidám čokoládu s máslem, mleté mandle a zamíchám. Vejce ušlehám s cukrem do světlé pěny a stěrkou opatrně vmíchám čokoládovou směs. Formu (cca 20x30 cm) vymažu máslem a vyložím pečicím papírem. Těsto naliju do formy a pečú 30-40 minut při 180°C.



Mia Majorová - Broučci

## Cuketový perník

### Suroviny:

- 1 šálek hladká mouka
- 1/2 šálky třtinový cukr
- 1 čl perníkové koření
- 1 kopcovitá čl jedlá soda
- 1 kopcovitá PL kakaa
- 100 g čokoláda na vaření
- 2 ks vajíčka
- 1 šálek najemno nastrouhané cukety
- 1/2 šálky mléka
- 1/3 šálky oleje

### Po upečení:

- Marmeláda (meruňková)
- 100 g čokolády na vaření
- 80 ml smotany ke šlehání (33%)

### Postup přípravy:

Předehřejte troubu na 170 stupňů, horký vzduch. Šálek má objem 300 ml.

Suché ingredience dejte do jedné misky (mouka, cukr, koření, kakao, čokoláda, soda) a promíchejte. Mokrý ingredience přidáme do druhé misky (cuketa, vejce, mléko, olej). A dobře promíchejte ručně.

Plech vymažte máslem, posypte kokosem a nasypete na něj hmotu, rovnoměrně rozetřete a pečte asi 15-20 minut.

Mezitím zahřejte šlehačku k bodu varu, vypněte, nalámejte čokoládu a promíchejte. Měla by to být taková konzistence "nutelly". Ještě teplé potřete marmeládou a vylijte čokoládovou směs. Nechte vychladnout. Vršek posypte mletými ořechy.

Hrnek v receptuře má objem 300 ml. Cuketu lze také nahradit dýní nebo jablky.



Eliška Váňová - Broučci

## Pomazánka z pečené mrkve

Suroviny:

2ks mrkve

1/2 cibule

1stroužek česneku

sůl, pepř, tymián

olivový olej

1lžice medu

2lžice čerstvého sýra (třeba lučina)

hrstka ovesných vloček (jemné s vlákninou)

Postup:

1. Do alobalu dám mrkve, cibuli a koření.
2. Zakápnu olivovým olejem a přidám lžičku medu.
3. Peču v troubě do změknutí cca 20-30minut.
4. Po vychlazení vymixuji se sýrem a hrstkou vloček.



Zuzana Hortová - Delfinci

## Zeleninový salát s jogurtem

Suroviny:

Cibule

Rajčata

Okurky

Papriky

Balkánský sýr

Jogurt

Postup:

Nakrájíme jednotlivé ingredience do mísy. Přidáme šťávu z balkánského sýru (nahradí sůl). Na závěr přidáme 2-3 polévkové lžíce jogurtu.

Matěj Hort – Kuřátka

## Celerové chipsy

Očistíme bulvu celeru. Nakrájíme na cca 2-3 mm široké plátky (čím slabší, tím křupavější).

Nalijeme do hrnce olej. Celer vložíme do rozpáleného oleje a necháme osmažit.

V sítku necháme olej odkapat.

Každý si osolí chipsy podle chuti.





**Rozálie Horáková – Broučci**  
**Dýňový štrúdl**

**Suroviny:**

- 1 balení listového těsta
- 1/2 šálku strouhanky
- 1 lžíce másla
- 1/3 šálku cukru krupice
- 1 sáček vanilkového cukru
- 1 lžíce citronové šťávy
- 1/2 lžičky mleté skořice
- 3 šálky strouhané syrové dýně

**Na posypání:**

- 2 lžíce moučkového cukru

**Na potřetí:**

- 1 ks vejce - rozšlehané

**Postup:**

Troubu předehřejte na 180 °C. Nastrouhanou dýni dejte do mísy a smíchejte se strouhankou, cukrem, vanilkovým cukrem, citronovou šťávou a skořicí. Listové těsto rozválejte, potřete rozpuštěným máslem, pokryjte náplní, stočte, konce zahrňte dospod. Závin dejte na plech vyložený pečícím papírem, potřete rozšlehaným vejcem, dejte do trouby a pečte dozlatova 20 - 25 minut. Před podáváním posypte moučkovým cukrem.



Beáta Němečková - Kuřátka

## SLANÝ ZÁVIN

Suroviny:

listové těsto

listový špenát

slanina

kukuřice

niva

žloutek na potřetí

Postup:

Rozložíme těsto, doprostřed dáme slaninu, dále listový špenát, kukuřici a rozdrobenou nivu.

Zavineme a potřeme žloutkem.

Pečeme 180 - 200 st., dozlatova :-)



Violeta Veselá - Delfinci

## Zeleninkové hranolky s dipem

Suroviny:

Okurky

Mrkev

Kedlubna

Ředvičky

Kukuřice

Papriky všech barev

Cherry rajčátka

Bazalka

Mozzarella kuličky

Toustový chléb

Dip:

Zakysaná smetana, nastrohaný sýr, bylinky, trocha kečupu, sůl, případně jiné koření.

Postup:

Veškerou zeleninu nakrájíme na delší hranolky, rajčátka a mozzarellu dáme na špejli jako špíz.

Z toustového chleba vykrojíme ozdobu, opečeme a upevníme také na špejli.

Do kelímků dáme trochu dipu, do toho hranolky tak aby ho přesahovaly.



**Rozárie Burdová - Kuřátka**

## **MECHOVÉ MUFFINY**

Suroviny:

- 1 hrnek cukru
- 0,5 hrnku oleje
- 1 vejce
- 1 hrnek mléka
- 1 prášek do pečiva
- 1 vanilkový cukr
- 2 hrnky polohrubé mouky
- 100g baby špenátu (čerstvý)

Máslový krém:

Vyšlehat jedno máslo se 4 lžicemi karamelu, lžička moučkového cukru.

Postup:

Mléko rozmixujeme se špenátem, přidáme zbytek surovin - promícháme .

Košičky se plní ze 2/3 . 150 stupňů trouba, péct 20-25 min.

Po upečení ozdobit máslovým krémem.

**Marek Mikláš – Klokánci**

## **Celerový salát**

Suroviny:

celer, kukuřice, pórek, šunka, sýr, majonéza, ananas



Magdaléna Oravcová - Myšičky

## Mrkvové muffinky

Suroviny:

- 4 vejce
- 1,5 hrnku oleje
- 1 hrnek cukru
- 1 vanilkový cukr
- 2 hrnky hladké mouky
- 1 prášek do pečiva
- 1/2 lžičky soli
- 2 lžičky mleté skořice
- 3 hrnky nahrubo nastrouhané mrkve

Postup:

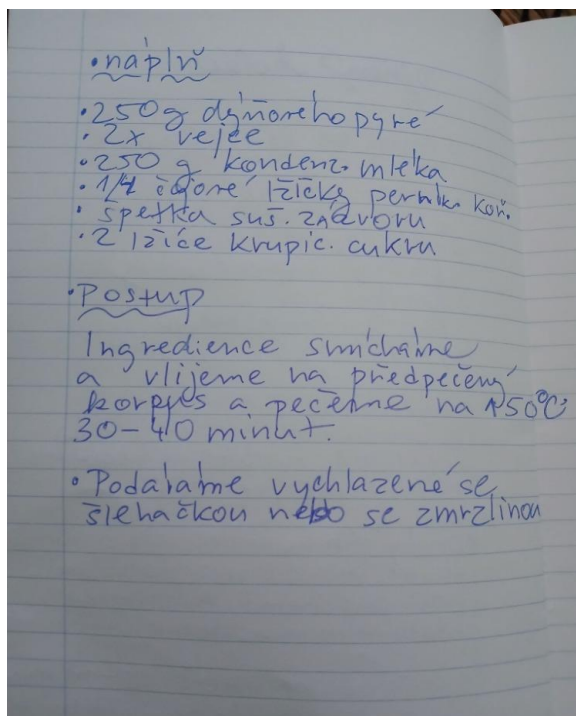
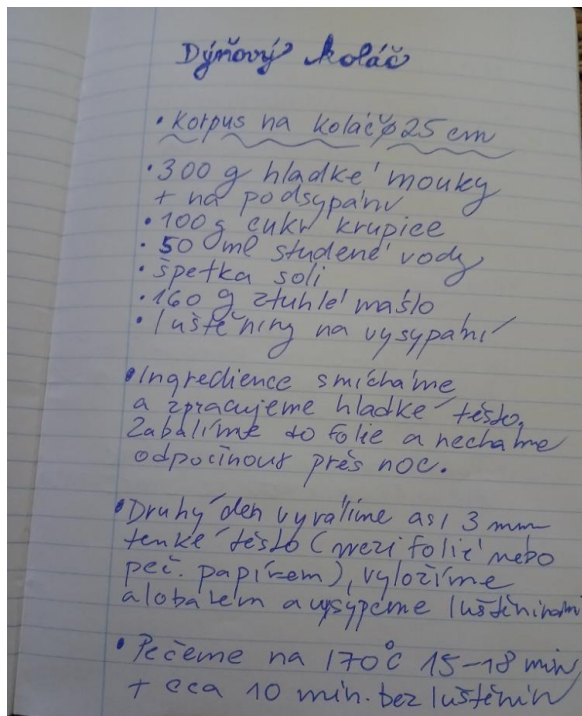
Rozšleháme olej, vejce a cukry. Přidáme mouku s práškem do pečiva a skořici. Vmícháme mrkev.

Těstem plníme papírové košíčky na muffiny, které pečeme ve formě v troubě předehřáté na 180 °C podle velikosti košíčků cca 12-20 minut.

(dorůžova)

Ozdobíme dle chuti rozpuštěnou čokoládou, zakysanou smetanou či krémem.

## Michal Kolařík - Myšičky





Lea Korytářová - Broučci

## Ledové mrkvové řezy

### Suroviny:

máslo 30 g + navíc na vymazání plechu  
mouka pšeničná polohrubá 250 g + navíc na vysypání plechu  
krupicový cukr 200 g  
vejce 2 ks - velká, žloutky a bílky oddělené  
kypřicí prášek do pečiva 1 bal  
mrkev 250 g - oloupaná, nastrouhaná najemno  
citron ½ ks – vymačkaná šťáva a jemně nastrouhaná kůra  
sůl 1 špetka  
mléko  
podle potřeby

### Na polevu:

citronová šťáva  
moučkový cukr 100 g

### Postup:

Troubu předehřejete na 175 °C. Plech vymažte máslem a vysypte moukou. Cukr, žloutky a změkklé máslo utřete v míse do pěny. Pak do mísy prosejte mouku s práškem do pečiva, přidejte najemno nastrouhanou mrkev a citronovou šťávu i kůru a umíchejte hladké těsto. V čisté míse ušlehejte bílky se špetkou soli do pevného sněhu. Sníh opatrně po dávkách zapracujte do těsta. Těsto podle potřeby můžete zředit trochou mléka. Hotové těsto rovnoměrně rozetřete na připravený plech a pečte 25–30 minut. Ještě teplý koláč potřete polevou umíchanou z citronové šťávy a moučkového cukru a po zaschnutí krájejte na řezy.



**Michael Niederle - Klokánci**

## Dýňová bábovka

### Suroviny:

420 g hladké mouky  
3 vejce velikosti L  
230 ml řepkového oleje  
12 g jedlé sody  
4 g skořice  
4 g perníkového koření  
špetka soli  
400 g dýňového pyré (z hokkaida)  
375 g cukru krupice

### Postup:

Troubu si rozpalte na 200°C, plech vyložte pečícím papírem. Dýni si rozkrojte, vydlabejte vnitřek, nakrájejte na menší kousky a pečte 40 minut. Poté nechte dýni vychladnout a rozmixujte ji na hladké pyré. Troubu pak stáhněte na 180°C a bábovkovou formu vymažte máslem a vysypte moukou. V misce si smíchejte mouku, jedlou sodu, sůl, skořici a perníkové koření. Misku dejte na chvíli stranou. V míse si prošlehejte olej s cukrem (cca 2 minuty), poté po jednom přidávejte vejce – vždycky jedno zašlehejte a pak přidávejte další. Přidejte vychladlé dýňové pyré a prošlehejte. K těstu nakonec přidejte moučnou směs a vše dohromady prošlehejte. Těsto přelejte do bábovkové formy a dejte péct na 50-60 minut (vyzkoušejte špejlí, jestli je bábovka upečená). Bábovku po upečení nechte 10 minut ve formě a poté ji vyklopte. Po vychladnutí ji pocukrujte.





Terezie Havlíková – Delfinci

## Mechové cupcaky

Suroviny:

400 g čerstvého špenátu  
3 vejce  
165 g cukru krupice  
175 ml řepkového oleje  
310 g hladké mouky  
12 g kypřicího prášku do pečiva  
kúra z 1 citrónu  
Na krém - dle chuti jakýkoliv

Postup:

Všechny suroviny si vytáhněte alespoň 30 minut před začátkem pečení, aby měli pokojovou teplotu. Troubu si rozehejte na 170°C a připravte si formu na cupcaky a tu si vyložte košíčky. Špenát omyjte, nechte okapat přebytečnou vodu a dejte do mixéru a rozmixujte dohladka.

Do mísy si dejte vejce s cukrem a vyšlehejte je spolu do hladké, světlé a nadýchané pěny (cca 5 minut). Poté za stálého šlehání přilévejte po troškách olej. K vyšlehané směsi přidejte špenát, citrónovou kůru a krátce prošlehejte. Do vyšlehané směsi přidejte prosátou mouku spolu s kypřícím práškem do pečiva a na pomalé otáčky ji zpracujte.

Těsto poté naplňte do připravené cupcakové formy a pečte 20-25 minut (vyzkoušejte špejlí, jestli jsou upečené). Po upečení je vytáhněte, nechte vychladnout a vyklopte je z formy.

Po vychladnutí si vezměte 3 cupcaky, ty si dejte do mixéru a rozmixujte. Připravte si krém dle výběru. Krém dejte do cukrářského sáčku a krém naneste na cupcaky. Nakonec rozmixované cupcaky dávejte na krém a ozdobte ovocem podle chuti.



Barbora Bednářová – Kuřátka

## Zelené mechové cupcakes

### Těsto

- [baby špenát](#) (čerstvý) 300 g
- [citronová šťáva](#) z 1 citronu
- [voda](#) 50 ml
- [másl](#) (pokojové teploty) 250 g
- [cukr krupice](#) 250 g
- [vejce](#) 6 ks
- [polohrubá mouka](#) 450 g
- prášek do pečiva 1 ks
- [sůl](#) špetka

### Krém

- [mascarpone](#) 500 g
- [cukr](#) (podle chuti)
- [jahody](#) (čerstvé)
- [bonbony](#) (např. Haribo Flower Power)

### Postup přípravy

- 1 Špenát spolu s citronovou šťávou a vodou rozmixujte nejmenno.
- 2 Oddělte bílky od žloutků. Z bílků vyšlehejte pevný sníh.
- 3 Máslo vyšlehejte s cukrem. Když je směs kompaktní, přidejte po jednom žloutky a zašlehejte.
- 4 Mouku smíchejte se špetkou soli a práškem do pečiva.
- 5 Vše (rozmixovaný špenát, bílkový sníh, máslo se žloutky a cukrem, mouku) opatrně promíchejte.
- 6 Připravené těsto nalijte do papírových formiček na muffiny. Z těsta připravíte zhruba 24–32 kousků, podle toho jak velikou máte formu.
- 7 Pečte v troubě vyhřáté na 160 °C, zhruba 30 minut. Jestli jsou upečené, zjistíte tak, že do některého z nich píchnete špejli. Když vyjde čistá nebo obalená drobečky, je hotovo.

Prime FRESH 



- 7 Pečte v troubě vyhřáté na 160 °C, zhruba 30 minut. Jestli jsou upečené, zjistíte tak, že do některého z nich píchnete špejli. Když vyjde čistá nebo obalená drobečky, je hotovo.
- 8 Všechny cupcakes nechejte vychladnout a poté zdobte krémem.
- 9 Krém připravíte jednoduše vyšleháním mascarpone s cukrem. Není nutné příliš sladit. K mechovým korpusům se více hodí jemně sladký krém.
- 10 Nakonec ozdobte každý cupcake kytičkou Haribo Flower Power a čerstvou jahodou.



Evelína Stará - Klokánci

## Miss Mrkvička a Mistr Mecháček

Nejprve si připravíme dva různé korpusy, jeden mrkvový a druhý špenátový.

Miss Mrkvička - mrkvový korpus:

330 g polohrubé mouky

2 lžičky jedlé sody

2 lžičky prášku do pečiva

2 vrchovaté lžičky mleté skořice

špetka soli

4 větší vejce

220 g třtinového cukru

2 lžíce javorového sirupu

300 ml rostlinného oleje

400 g oloupané a jemně nastrouhané mrkve

100 g hrubě mletých vlašských ořechů – lze vynechat

Postup:


Troubu předehřejte na 170 stupňů, dortovou formu vyložte pečícím papírem.

V míse smíchejte mouku, jedlou sodu, prášek do pečiva, sůl a skořici. Dobře promíchejte a nechte stranou.

Ve velké míse vyšlehejte společně vejce s třtinovým cukrem a javorovým sirupem do pěny. Pomalu a po částech zašlehejte olej. Přisypte moučnou směs a prošlehejte do hladka. Nakonec přidejte strouhanou mrkev a ořechy. Bude se Vám zdát, že mrkve je hrozně moc, klidně přidejte do těsta po částech. Je lepší použít stěrku nebo vařečku, do těsta se tak lépe vmíchá.

Těsto vlijte do připravené formy a dejte péct na 50 – 60 minut.

Peče se opravdu dlouho, ke konci vyzkoušejte špejlí ve středu formy, zda je hotový, případně pečení o pár minut prodlužte.



Mistr Mecháček - špenátový korpus:

250 g čerstvého baby špenátu

310 g hladké mouky

3 vejce velikost M

180 g cukru krupice

175 ml oleje (rostlinný)

1 kypřicí prášek

kůra z ½ bio citronu

jedna polévková lžice citrónové šťávy

Postup:

Špenát umyjeme a necháme okapat, rukou vytlačíme přebytečnou vodu, špenát přebereme a odstraníme povadlé lístky. Všechny lístky špenátu dáme na hromadu a několikrát posekáme nožem. Nemusíme dodržovat přesnou velikost, jde o to že potřebujeme zmenšit velikost lístků. Celé lístky špenátu se špatně mixují, tím že špenátové lístky zmenšíme si celý proces urychlíme a zjednodušíme.

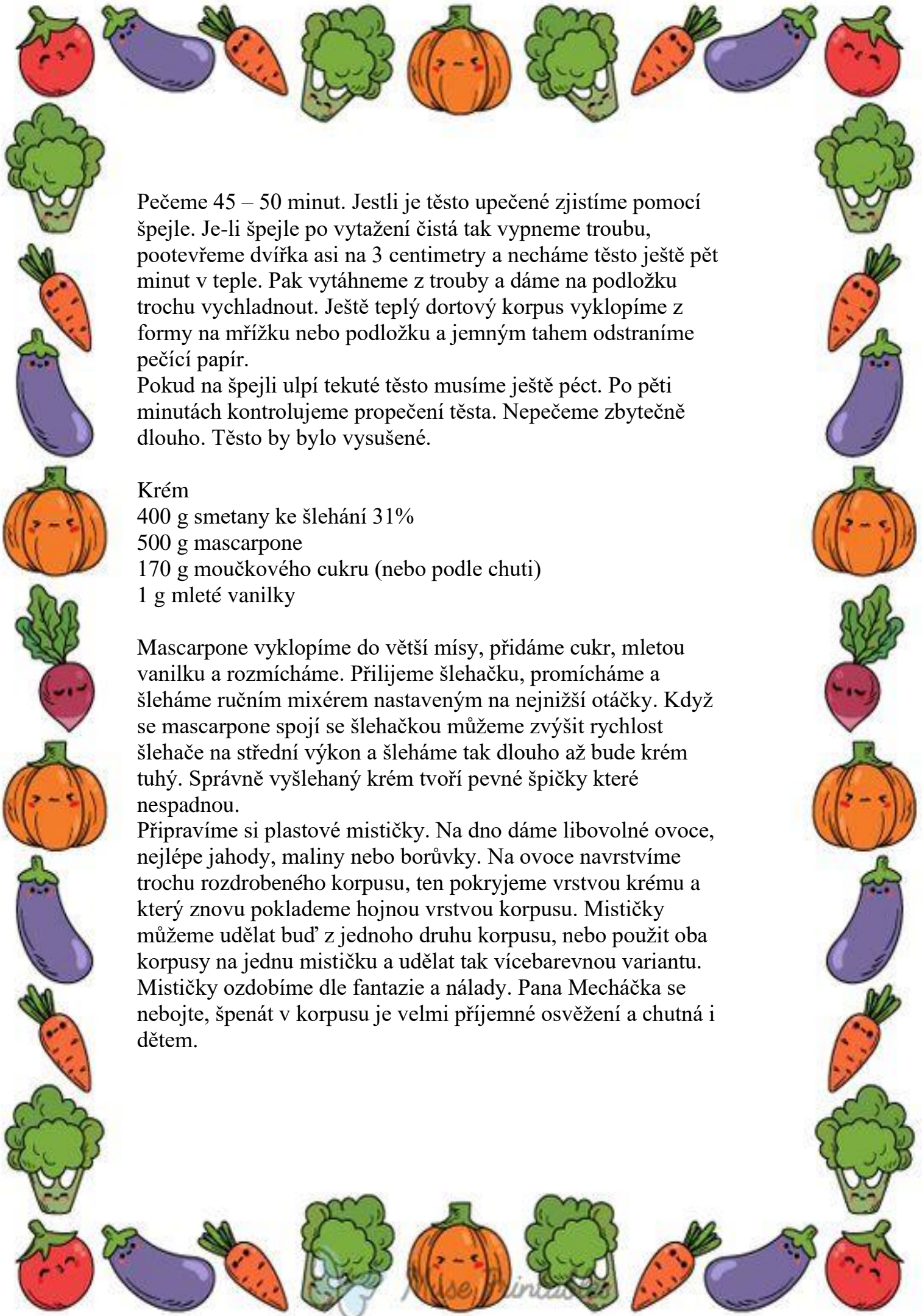
Takto upravený špenát rozmixujeme na hladkou kaši.

Troubu zapneme na 170 °C program horní/dolní rošt a necháme rozehrát.

Do mísy rozklepneme vajíčka, přisypeme cukr a šleháme ručním mixérem tak dlouho dokud nevnikne světlá nadýchaná hmota. Začneme nejdříve na nejnižších obrátkách a postupně zvýšíme výkon mixéru. Na začátku šlehání bude mít hmota barvu žlutků, musíme šlehat tak dlouho až bude úplně světlá a dvojnásobně zvětší objem. Trvá to asi 5 – 8 minut, podle velikosti vajíček a výkonu ručního šlehače.

Do takto připravené směsi za stálého šlehání (ruční šlehač zapnutý na střední otáčky) přiléváme po troškách olej. Na závěr, když jsme již přidali celý olej, ještě jednou důkladně prošleháme. Přidáme rozmixovaný špenát, citrónovou kůru, citrónovou šťávu a krátce prošleháme.

Do mouky promícháme prášek do pečiva a po částech, nejméně na třikrát, zapracujeme do připraveného základu těsta. Můžeme zapracovat mixérem (zapnutým na nejnižší otáčky), nebo ručně. Hotové těsto nalijeme do připravené formy a dáme péct.



Pečeme 45 – 50 minut. Jestli je těsto upečené zjistíme pomocí špejle. Je-li špejle po vytažení čistá tak vypneme troubu, pootevřeme dvířka asi na 3 centimetry a necháme těsto ještě pět minut v teple. Pak vytáhneme z trouby a dáme na podložku trochu vychladnout. Ještě teplý dortový korpus vyklopíme z formy na mřížku nebo podložku a jemným tahem odstraníme pečící papír.

Pokud na špejli ulpí tekuté těsto musíme ještě péct. Po pěti minutách kontrolujeme propečení těsta. Nepečeme zbytečně dlouho. Těsto by bylo vysušené.

#### Krém

400 g smetany ke šlehání 31%

500 g mascarpone

170 g moučkového cukru (nebo podle chuti)

1 g mleté vanilky

Mascarpone vyklopíme do větší mísy, přidáme cukr, mletou vanilku a rozmícháme. Přilijeme šlehačku, promícháme a šleháme ručním mixérem nastaveným na nejnižší otáčky. Když se mascarpone spojí se šlehačkou můžeme zvýšit rychlost šlehače na střední výkon a šleháme tak dlouho až bude krém tuhý. Správně vyšlehaný krém tvoří pevné špičky které nespadnou.

Připravíme si plastové mističky. Na dno dáme libovolné ovoce, nejlépe jahody, maliny nebo borůvky. Na ovoce navrstvíme trochu rozdrobeného korpusu, ten pokryjeme vrstvou krému a který znovu poklademe hojnou vrstvou korpusu. Mističky můžeme udělat buď z jednoho druhu korpusu, nebo použít oba korpusy na jednu mističku a udělat tak vícebarevnou variantu. Mističky ozdobíme dle fantazie a nálady. Pana Mecháčka se nebojte, špenát v korpusu je velmi příjemné osvěžení a chutná i dětem.



Marek Staš – Kuřátka

## Muffiny s jablky a cuketou

Suroviny:

450 g polohrubé mouky (nebo 400g bezlepkové mouky DF)

200 g cukru

250 g strouhaných jablek

150 g strouhané cukety

1 prášek do pečiva

1 vanilkový cukr

1 lžička sody

2 vejce

12 lžic mléka nebo vody

2 lžice kakaa

1 lžice mandlové mouky

2 velké lžice povidel

1/2 balíčku koření na medový perník

čokoládová poleva

Postup:

Všechny suroviny smícháme. Těsto nalijeme na plech vyložený pečicím papírem nebo do košíčků na muffiny a vložíme do předem vyhřáté trouby na teplotu 180 °C.

Pečeme asi 25 minut. Po vychladnutí se dá hned konzumovat.

Pokud ho chceme trošku vylepšit, potřeme povidly nebo marmeládou a polijeme čokoládovou polevou. Tento perník neobsahuje tuk, přesto je velmi vláčný.



**Libby Hoikhman – Klokánci**

## **Babaganuš**

Lilek, tahiny (může být sezamová pasta), sůl, pepř, česnek, paprika koření, petržel na ozdobení, olivový olej

**Terezie Havlíková – Delfínci**

## **Avokádový dip**

Suroviny:

avokádo

cottage, bílý jogurt

Postup:

Vše rozmixujeme a podáváme s čerstvou zeleninou.



Samuel Jíra - Klokánci

## Mrkvový chlebíček

### Suroviny:

(1 hrnek zhruba 150 ml)

3 hrnky (300 g) polohrubé mouky

2 rovné lžičky kypřicího prášku

1 hrnek (150 g) cukru

2 bal. vanilkového cukru

1 rovná lžička mleté skořice

špetka soli

1 hrnek (150 ml) rostlinného oleje

2 středně velká vejce

2 hrnky (250 g) jemně nastrouhané mrkve

1 lžíce citronové šťávy

1 hrnek (50 g) mletých jader lískových oříšků

### Ledová poleva:

1 hrnek (100 g) prosátého moučkového cukru

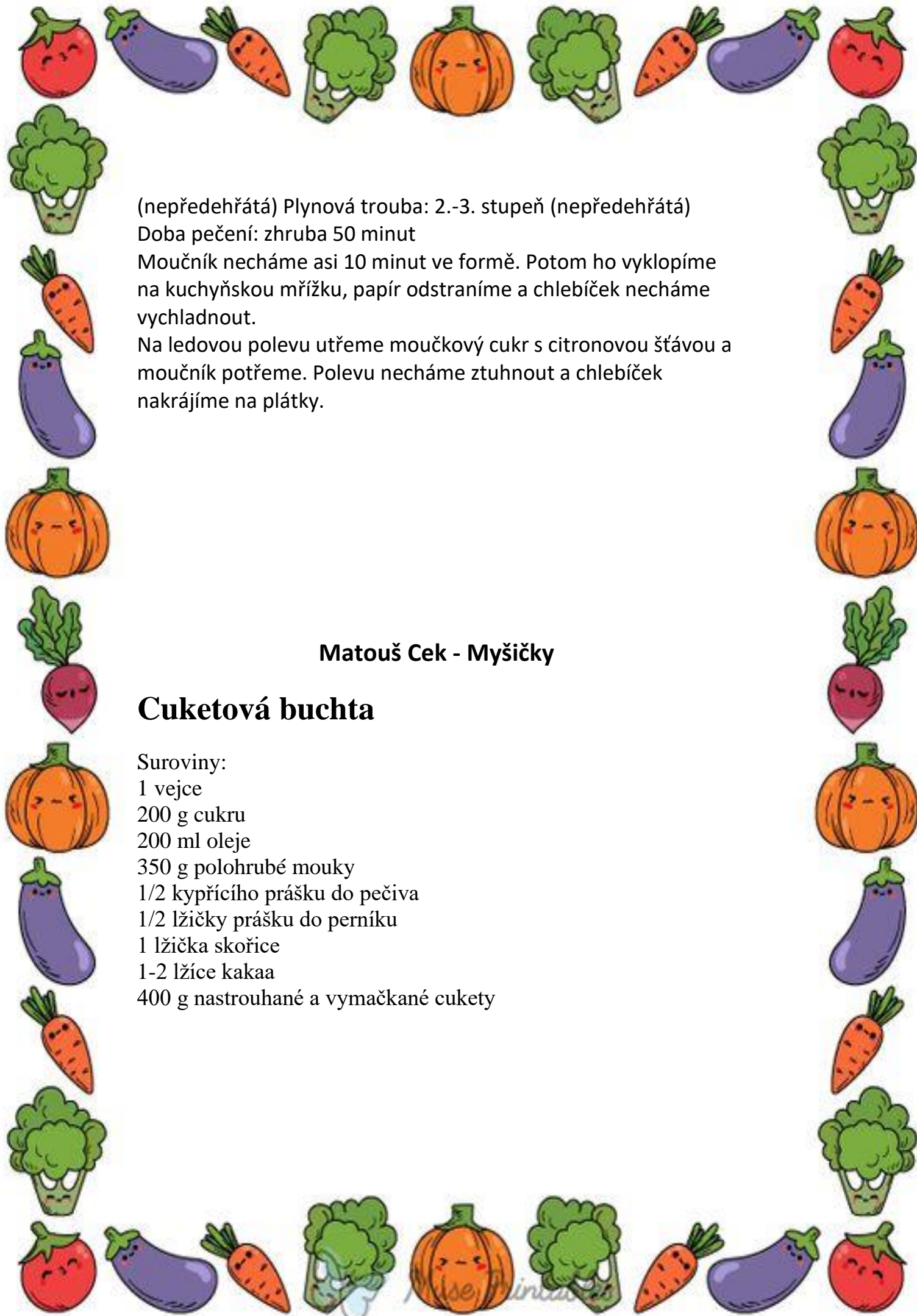
1-2 lžíce citronové šťávy

### Postup:

Na těsto smícháme mouku a kypřicí prášek. Směs prosejeme do uzavíratelné nádoby o objemu 3 litry. Přimícháme cukr, vanilkový cukr, mletou skořici a sůl. Přidáme vejce a rostlinný olej. Nádobu uzavřeme. Přísady v nádobě silně protřepeme 15-30 sekund (podle množství), až se zcela spojí. Přidáme mrkev, citronovou šťávu a mleté oříšky. Vše ještě jednou pečlivě promícháme metlou nebo vařečkou, aby na stěnách nádoby neulpělo nic ze suchých přísad.

Těsto dáme do tukem vymazané chlebíčkové formy 30 x 11 cm vyložené papírem na pečení. Povrch uhladíme. Formu vložíme do trouby na rošt a pečeme. Elektrická trouba: zhruba 180 °C (předehřátá) horkovzdušná trouba: zhruba 160 °C





(nepřehřátá) Plynová trouba: 2.-3. stupeň (nepřehřátá)

Doba pečení: zhruba 50 minut

Moučník necháme asi 10 minut ve formě. Potom ho vyklopíme na kuchyňskou mřížku, papír odstraníme a chlebíček necháme vychladnout.

Na ledovou polevu utřeme moučkový cukr s citronovou šťávou a moučník potřeme. Polevu necháme ztuhnout a chlebíček nakrájíme na plátky.

## Matouš Cek - Myšičky

### Cuketová buchta

Suroviny:

1 vejce

200 g cukru

200 ml oleje

350 g polohrubé mouky

1/2 kypřicího prášku do pečiva

1/2 lžičky prášku do perníku

1 lžička skořice

1-2 lžíce kakaa

400 g nastrouhané a vymačkané cukety



Tereza Červinková - Klokánci

## ZELENINOVÉ SUŠENKY

Suroviny:

100g batátů

70g jablek

30g mrkve

180g hladké špaldové mouky

1 čl prášku do pečiva

40g rozpuštěného másla

Cukr/med dle chuti

Postup:

Jablko, mrkev a batáty očistíme a uvaříme na páře do měkka.

Poté rozmačkané vidličkou. Mouku smícháme s práškem do pečiva a přidáme k rozmačkané zelenině spolu s máslem. Ručně vypracujeme nelepivé těsto. Vyválíme tenký plát a vykrajujeme tvary. Pečeme na 175°C cca 15 min.



Karin a Stella Mikel – Myšičky a Krtečci

## Mrkvové muffiny

Suroviny:

2 vejce

3 velké mrkve

citronová kůra

špetka skořice

1 hrnek polohrubé mouky

1/2 hrnku třtinového cukru

100 ml oleje

1/2 prášku do pečiva

1 vanilkový cukr

100 ml mléka

Postup:

Ušlehat vejce s cukrem, přidat ostatní suroviny. Dát do košíčků na muffiny a péct na 175 stupňů. Doporučuji polít svěží citronovou polevou.



Viktor Jirůšek - Klokánci

## Bramborová buchta

Suroviny:

800 g brambor  
2 lžíce sádla  
3 vejce  
3 stroužky česneku  
350 ml mléka  
3 lžičky soli  
1 lžička mletého kmínu  
1 kostka droždí  
1 lžíce cukru  
300 g polohrubé mouky  
slanina (nemusí být)

Postup:

Brambory nastrouhejte na jemno a vymačkejte z nich přebytečnou vodu. V misce si připravte kvásek z cukru, mléka a droždí a nechte ho vzejít. Brambory v míse smíchejte se solí, kmínem, česnekem, vejci, moukou (popř. slaninou) a opatrně přidejte kvásek, aby vzniklo hladké těsto. Těsto nechte ještě chvíli kynout, poté vylijte na předem vymazaný plech sádlem (mělo by být řidší, než bramborákové těsto) a vložte do předem vyhřáté trouby na 200° C, pečte do zlatava cca 30 minut.



Lukáš Brhel - Delfinci

## CUKETOVÁ BUCHTA

### Suroviny:

- 1 ½ hrnku polohrubé mouky
- 1 hrnek krupicového cukru
- 2 vejce
- ½ hrnku mléka
- ¼ hrnku oleje
- 1 hrnek nastrouhané cukety
- ½ hrnku strouhaných ořechů
- 1 vanilkový cukr
- 1 kypřicí prášek do pečiva

### Postup:

Všechny ingredience smícháme v hladké polotekuté těsto, vlijeme na plech a pečeme ve vyhřáté troubě (170–180 °C) dokud vpíchnutou špejli nevytáhneme suchou. V horkovzdušné troubě pečení trvá asi 25–30 minut, záleží ale na troubě.



Leo Pham – Krtečci

## Kedlubnový salát

Postup:

Oloupeme česnek a rozmačkáme do malé misky, kam pak nalijeme ocet a necháme odležet.

Kedlubny a mrkve oloupeme a pak nastrouháme. Následně osolíme a pořádně promačkáme. Zbavíme se tak pachutě z kedlubny.

Promačkanou zeleninu pak umyjeme vodou a tím se zbavíme soli.

Znova promačkáme a zbavíme se přebytečné vody.

Následně přidáme cukr, směs česneku a octu. Neustále ochutnáváme a hlídáme si sladkost a kyselost. Pak vše promícháme a necháme odležet v lednici na cca hodinu (čím déle, tím lépe).

Mezitím opražíme arašídů a ty pak následně rozdrtíme.

Umyjeme, nakrájíme bylinky a okurku. V této fázi, máme vše připravené.

Servírování: namixujeme všechny ingredience dohromady a navrch ozdobíme koriandrem.



Michael Vavřich – Klokánci

## Mrkvové muffiny s mascarpone krémem

Suroviny:

250gr hladké mouky

180gr práškového cukru

1bal. vanilkového cukru

1bal. prášku do pečiva

2ks. vejce

100ml oleje

180gr mrkve

150ml mléka

1 KL skořice

100gr nasekané ořechy

Poleva:

250ml smetana na šlehání

1bal. stužovač šlehačky

250gr mascarpone

4 PL práškového cukru

Postup:

Vajíčka s vanilkovým cukrem vyšleháme do pěny. Přimícháme olej a mléko.

Do druhé misky dáme suché suroviny. Přidáme vaječnou směs a nastrouhanou mrkev. Do muffinové formy nalijeme 3/4 těsta a pečeme ve vyhřáté troubě 20 minut při teplotě 200 stupňů.

Vychladnutou smetanu vylijeme do misky a přidáme stužovač. Vyšleháme šlehačku a postupně zašleháme i mascarpone a cukr. Krém nanese na vychladnuté muffiny.



Nina Pham – Krtečci

## Letní závitky

Suroviny:

Ledový salát

Okurka

Ananas

Koriandr

Perila křovitá

Klíčky z mungo fazolí

Vejce

Vepřová krkovička

Krevety

Rýžové nudle

Rybí omáčka: rybí omáčka, limeta, chilli, česnek

Arašídová omáčka: hoisin omáčka, arašídové máslo

Postup:

Připravíme vaječnou omeletu, vepřové maso nakrájené na plátky namarinujeme a opečeme na pánvi do zlatova, krevety orestujeme, všechny ingredience včetně zeleniny nakrájíme na nudličky a na rýžovém papíru rolujeme do závitků. Podáváme s rybí či arašídovou omáčkou.





Adéla a Aneta Knotkovi – Delfinci a Broučci

## ZDRAVÉ MRKVOVÉ ŘEZY (MUFFINY):

### Suroviny:

350 g najemno nastrouhané mrkve

3 vejce

30 ml (kokosového) oleje

100 - 150 ml mléka

1 ks zralý banán

1 lžice cukru

2 lžice medu nebo čekankového sirupu

30 g sušených datlí, nakrájených na malé kousky

130 g ovesných vloček pomletých na mouku

1/2 sáčku kypřicího prášku do pečiva

30 g kokosové mouky

30 g strouhaného kokosu + kokos na vysypání plechu/formy

čokoládové pecičky z hořké čokolády (cca 30 g - dle chuti do těsta, ale klidně i na posypání nahoru)

### Postup:

Vše smícháme (nejdříve tekuté ingredience, potom suché) a vylijeme na máslem vymazaný a kokosem vysypaný hlubší malý plech nebo do zapékací misky (zhruba poloviční velikosti, než je klasický plech).

Čokoládové kousky můžeme všechny zamíchat do těsta, nebo si některé můžeme nechat na posypání buchty předtím, než ji dáme do trouby.

Pečeme na cca 180 stupňů zhruba 45 minut.

**Děkujeme** všem za účast na zahradní slavnosti, za všechny dobroty a příjemné odpoledne.

kolektiv MŠ

