

POHÁDKOVÁ KUCHAŘKA

KOUZELNÉ VAŘENÍ PRO DĚTI

PAVLA ŠMIKÁTOROVÁ
MICHALA ŠMIKÁTOROVÁ
LIBOR DROBNÝ



+
POHÁDKOVÉ PEXESO!

Pohádková kuchařka

Vyšlo také v tištěné verzi

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

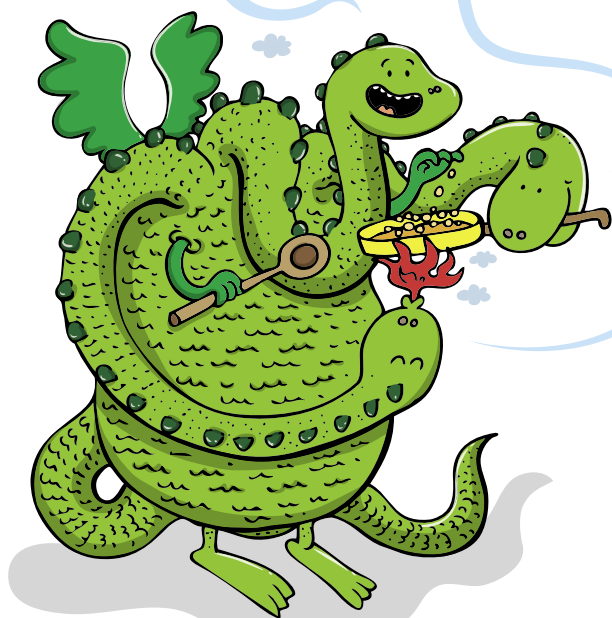


Pavla Šmíkmátorová, Michala Šmíkmátorová, Libor Drobny
Pohádková kuchařka – e-kniha
Copyright © Albatros Media a. s., 2019

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

ALBATROS  **MEDIA**

VELKÝ DÍK PATŘÍ NAŠÍ DRAHÉ MÁMĚ A MIRKOVI
ZA HLÍDÁNÍ MALÉHO „ZÁŠKODNÍKA“ A MÍŠI BYSTRÉ
ZA PODPORU A TRPĚLIVOST PŘI ZVLÁDÁNÍ
NÁPORŮ KREATIVITY.



Milí malí kuchaři a kuchařky,

přeneste se s námi do nejkrásnějších pohádek, ve kterých není nouze o hrdinské činy, krásné princezny, udatné prince, moudrá zvířátka, nadpřirozené bytosti a vychytralé darebáky. Ochutnejte narozeninový dort pejska a kočičky, osvěžte se Růženčiným šípkovým nápojem, rozpalte se nad čertovým kotlíkem, ponořte se do bahenní lázně pro prasátka nebo si umíchejte magické lektvary!

Pohádková kuchařka je rozdělena do 3 kapitol:

-  **Ze zámku a podzámčí**
-  **Z chaloupek a lesů**
-  **Z říše zvířátek a strašidel**

Najdete v ní 24 receptů na slané i sladké dobroty s pohádkovou tematikou, které podle jednoduchého fotonávodu „krok za krokem“ hravě zvládnete připravit sami nebo s malou pomocí dospěláka. Každý recept je označený symbolem podle stupně náročnosti:



jednoduchý recept bez tepelné úpravy

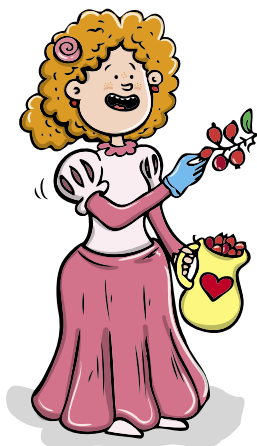


středně složitý recept s jednoduchou tepelnou úpravou



složitější recept vyžadující pečení/vaření, u kterého je třeba požádat o pomoc dospěláka

Přejeme vám dobrou chuť a hodně zábavy při pohádkovém vaření!

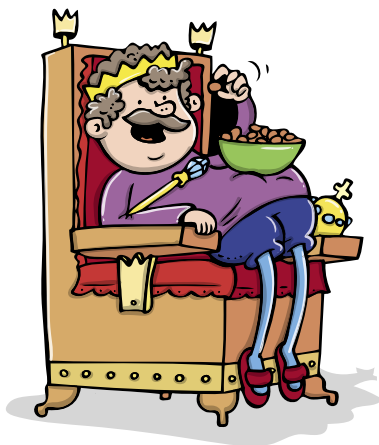


Vaši autoři

OBSAH

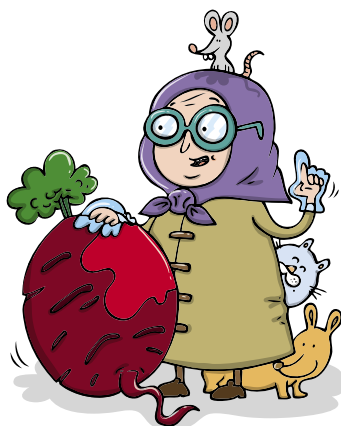
ZE ZÁMKU A PODZÁMČÍ

Riženčino šípkové osvěžení	8
Vypečená královská jablka	10
Popelčiny kouzelné oříšky	12
Princeznina zlatá korunka	14
Sněhurčiny sladké polibky	16
Kamarádi malé mořské víly	18
Zlatovlásčiny vzácné perly	20
Zlaté hvězdy princezny Lady	22



Z CHALOUPEK A LESŮ

Karkulčiny červené košičky	26
Veliká převeliká řepa	28
Palečkova maková hostina	30
Loupežníkovy ukradené měšce	32
Čarovný hrnečku, vař!	34
Svěží pohár lesní víly	36
Otesánkova pečená jednohubka	38
Maruščiny plněné jahůdky	40



Z ŘÍŠE ZVÍŘÁTEK A STRAŠIDEL

Narozeninový dort pejska a kočičky	44
Zelná svačinka neposlušných kizlátek	46
Čertův pekelný kotlík	48
Vodníkovy uvězněné dušičky	50
Budulínkův zelený koktejł	52
Ježibabiny magické lektvary	54
Smradlavý dračí dech	56
Bahenní lázeň pro prasátka	58



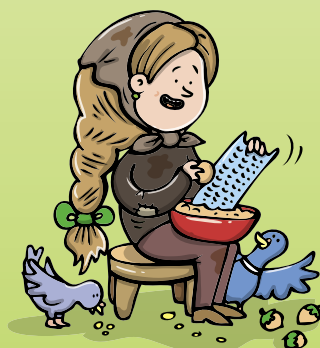
ZE ZÁMKU A PODZÁMČÍ



RŮŽENČINO
ŠÍPKOVÉ
OSVĚŽENÍ
8



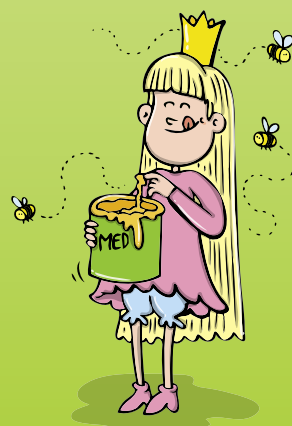
VYPEČENÁ
KRÁLOVSKÁ
JABLKA
10



POPELČINY
KOUZELNÉ
OŘÍŠKY
12



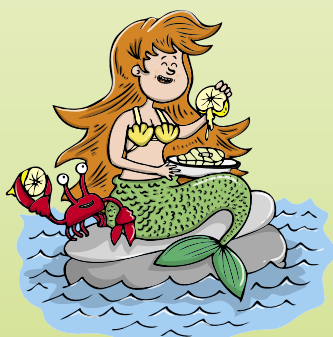
PRINCEZNINA
ZLATÁ
KORUNKA
14





SNĚHURČINY
SLADKÉ
POLIBKY

16

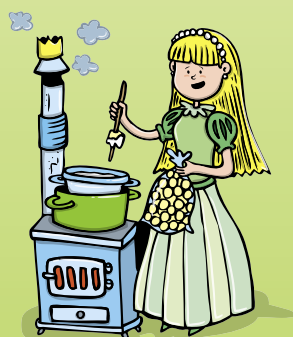


KAMARÁDI
MALÉ
MOŘSKÉ
VÍLY
18



ZLATO-
VLÁŠČINY
VZÁCNÉ
PERLY

20



ZLATÉ
HVĚZDY
PRINCEZNY
LADY

22





RŮŽENČINO ŠÍPKOVÉ OSVĚŽENÍ



1
Šípky rozmixujeme nahrubo nebo nadrtíme v hmoždíři.



2
Suchou směs nasypeme do hrnce, zalijeme vodou a necháme 30 minut odstát.



3
Promícháme a zahřejeme tak, aby voda nezačala vřít.

ŠÍPKY DOZRÁVAJÍ ASI V POLOVINĚ
PODZIMU. JÁ JE TRHÁM, KDYŽ JSOU
ČERVENÉ A TVRDÉ. VŽDYCKY
V RUKAVIČKÁCH!



4



Jako pomůcku můžeme použít kuchyňský teploměr a zahřát vodu na cca 80 °C.

5



Šípky přecedíme přes čisté plátýnko.

6



Nápoj osladíme medem podle chuti.

S RŮŽENKOU SI VŽDYCKY NASUŠÍME ŠÍPKY NA ZIMU. OTRHÁME STOPKY, ŠÍPKY ROZLOŽÍME NA PLECH S PEČICÍM PAPIREM A V POOTEVŘENÉ TROUBĚ JE SUŠÍME NA 60 °C, AŽ SE ZBARVÍ DO TMAVOČERVENA.

