

OZDOBNÉ PEČI VO



CO BUDEŠ POTŘEBOVAT:

250 g hladké mouky,
1 litr vody,
provázek, nůžky a hřebec,
sladká voda nebo vejce
na potřeni,
kuličky pepře na oči

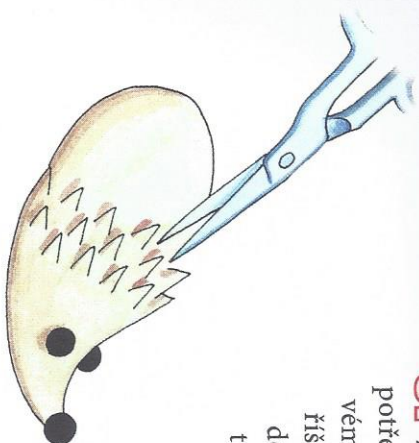
1 Do misky si prosij mouku, aby byla nadýchaná. Pak k ní přidej studenou vodu a dobře vše promíchej. Když se spojí, začni těsto rukama důkladně zpracovávat.



Brunčíkova rada:
Těsto musí být zpracováno velmi důkladně (asi 1 hodinu) tak, aby v něm nezištalý žádné bublinky. Jinak by během pečení praskalo.



2 Když vznikne tuhá plastická hmota bez hrudek, ulož ji, zabalenou do igelitového sáčku, na několik hodin do lednice. Potom je těsto připravené k modelování. Protože je výroba těsta pracná, je dobré si ho připravit více najednou. S jeho zpracováním ti určitě ráda pomůže maminka.

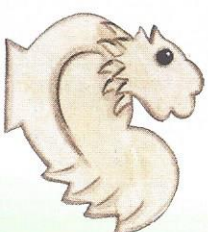
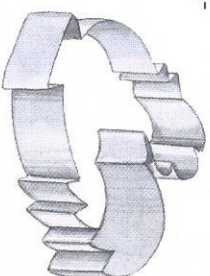


3 Z odleželého těsta si odkroj vždy jen potřebnou část, zbytek uchovávej v igelitovém sáčku, aby nevysychal. Když si vytvoříš základní tvar figurky, můžeš k jejímu dozdobení použít několik základních tradičních technik.

Brunčíkova rada:
Pokud si netroufáš na modelování figurek, vyválej si z kousku těsta placičku a potřebné tvary vykrajuj tvořítky na linecké těsto.

4 Okraje (např. křídla, zobáčky nebo bodlinky) nastříhávej nůžkami. Očička, ústa a jiné otvory vypíchávej špejlí. Zřasení látky, vlasy apod. naznač na povrchu figurky obtisknutím hřebínku. Figurky můžeš také ozdobit obtisknutím provázku. Hotové výrobky nakonec ozdob kuličkami pepře nebo nového koření, kterými vytvoříš očička nebo knoflíky. Ke zdobení figurek můžeš použít i kousky slámy nebo jiného vhodného materiálu.

5 Hotové figurky naskládej na neomaštěný plech a nech je nejméně tři hodiny osychat. Pak plech vlož do trouby vyhřáté na 50 °C a nech těsto péct nejméně dvě hodiny (s obsluhou trouby ti musí pomoci maminka). Před pečením můžeš těsto potřít rozmíchaným vajíčkem nebo cukrovou vodou, aby se hotové figurky pěkně leskly.

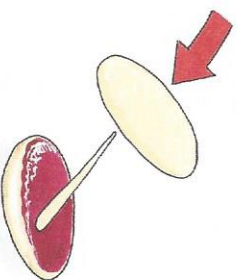


PIŠKOTOVÁ KUŘÁTKA



CO BUDEŠ POTŘEBOVAT:

Dětské piškoty Opavia,
marmeláda,
plochá párátka,
cukrovou polevu na zdobení



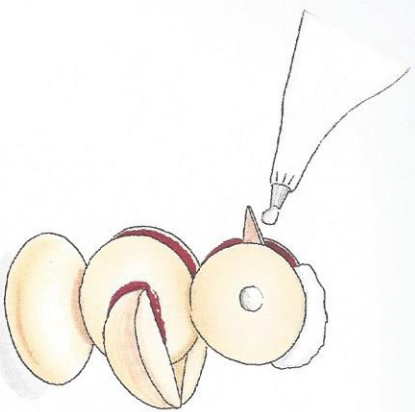
1 Namaž plochou stranu piškotu vrstvou marmelády. Potom na marmeládu přitiskni ploché párátko a přiklop na ně druhý piškot. Oba piškoty k sobě pevně přitiskni a odstraň přebytečnou marmeládu, která mezi piškoty vyteče. Polovina párátka musí ze spojených piškotů vyčnívat.



Bruníkova rada:
K lepení nepoužívej džem, ve kterém jsou kousky ovoce.



2 Stejným způsobem spoj marmeládou další dva piškoty a nasuň je na vyčnívající párátko. Takto ti vznikne tělíčko a hlavička kuřátka. Nyní do tělíčka zasuň další párátko tak, aby vyčnívalo na jeho spodní straně ostrým koncem asi centimetr daleko. Zapíchni ho do středu vypouklé strany dalšího piškotu, na kterém bude kuřátko stát.



3 Z rozpáleného piškotu vyrob kuřátku křídélka. Přilep je na jeho tělíčko trochou marmelády a na chvíli je přitiskni, aby lépe držela. Takto připravené kuřátko nech několik minut stát, než se marmeláda s piškoty lépe spojí. Stejným způsobem si podle obrázku můžeš z piškotů vyrobit i zajíčka, nebo zkus vymyslet i další piškotová zvířátka.

Bruníkova rada:
Pokud nemáš zdobítka, můžeš ho nahradit pevnějším mikrotenovým sáčkem, kterému ustříhneš špičku jednoho růžku.



4 Nyní si z moučkového cukru a trošky horké vody připrav cukrovou polevu. Cukr musíš dokonale rozpustit. Pokud by v polevě zůstaly sebumenší hrudky cukru, ucpávaly by ti zdobítka. Pomocí cukrové polevy vytvoř kuřátkům očička a zajíčkům i čumáček. Kuřecí hřebínek udělej raději z marmelády.

5 Kromě kuřátek a zajíčků můžeš zkusit z piškotů i jiné věci jako například housenku, kaktus atd.

Fantazii se meze nekladou, a když se něco nepovede, není nic jednoduššího a sladšího, než nepodařený pokus sníst.

