



МАЛІ КУСНІЦІ

Soutěž

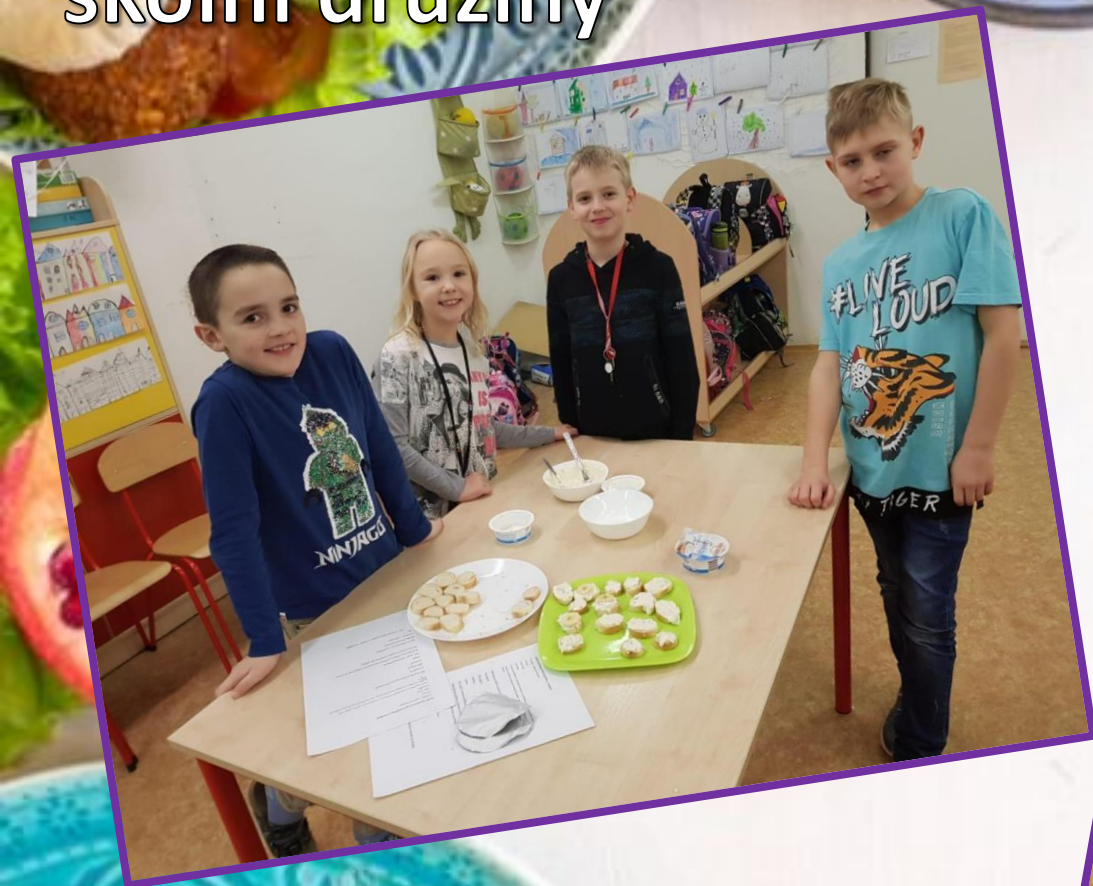
*Malý
kuchtič*



ŽŠ Campanus, ŽŠ Mikulova a ŽŠ Květnového vítězství


Soutěže se zúčastnily děti ze ZŠ Campanus – z 1. oddělení školní družiny

Společně s paní vychovatelkou přichystaly lahodné jednohubky




Děti ze 2. a 6. oddělení ukuchtily tvarohovou pomazánku s pažitkou



 ředkvičky

Recept

 bageta

Tvarohová pomazánka

Potřebujeme:

- tvaroh (polotuč.)
- pažitku
- bagetu
- ředkvičky
- okurku
- sůl, pepř

S dětmi jsme si uvolily hostinu, chlebičky dětem moc chutnaly a budou je připravovat na rodinné oslavy.

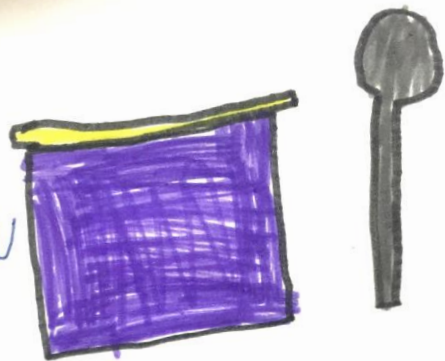
Postup: V misce smícháme tvaroh s nastříhanou pažitkou, osolíme a opepříme. Nakrojíme bagetu na plátky a natřeme pomazánkou. Hotové jednolubky si ozdobíme plátky ředkvičky, či okurky.

kuchtičky a kuchticek



Obrázky dětí ze 7. oddělení 😊

JOGURT



TOUST



Náby



KRYSTYNA
BOBÁČOVA
TOUST



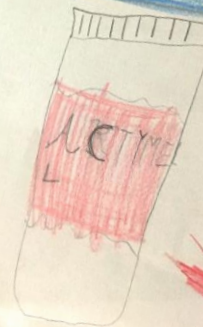
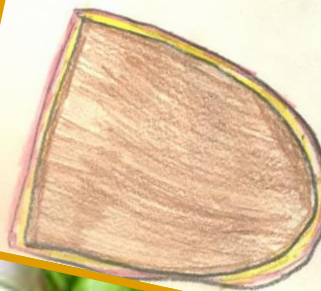
RAČE

LOBUR

ALICE

SUSENKA

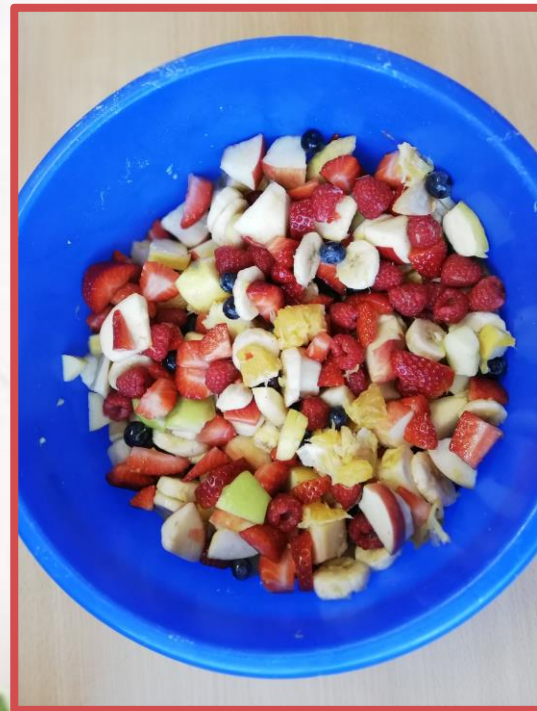
LICTIME



Vařilo i 8. oddělení – Avokádová pomazánka



Ze ZŠ Campanus se přidali i kuchtíci z 10. oddělení
se svěžím ovocným salátem



Chutné, ovocné, veselé ježky připravilo 11. oddělení

Veselé ovoce
Zvířátko ježek

Co budeme potřebovat:
krušku, krosnové víno,
malé rajčátko, 3 ks koření-
hřebíček, lisový špenát, sáč,
škapku, párátko, pikétno
a nůž.

Postup:
Oloupejte krušku do půlky -
horní část směrem ke stopce,
to bude čumáček, kam na
špičku napíchnete hřebíček,
nad čumáček napíchnete
dva hřebíčky a máme oči.

Napichujte kuličky krosní
na párátko a ty postupně
napichujte do neoloupané
části krušky. Rajčátko
též napichujte na párátko,
vysráveji jablčka.

Na sáč vyskládáme
lisový špenát a polo-
žíme ježka z ovoce.
Na tomto ježkovi je
nejlepší, že je nejen
dekorativní, ale dá
se i sníst. Hodí se
na narozeninové
a silvestrovské oslavy.



Děti ze ZŠ Květnového vítězství, připravily nepečený dort

Nepečený dort – zdravé mlsání

Suroviny

2 balíčky dětských piškotů

3-4 zakysané smetany

cukr moučka

šlehačka

kompotované ovoce nebo čerstvé
dle sezony

1 želatina v sáčku (nemusí být)

• Postup přípravy receptu

- 1. Připravíme formu na dort. Dno poklademe dětskými piškoty, aby bylo zcela pokryté. V misce mezitím smícháme zakysané smetany a ušlehanou šlehačku, osladíme cukrem podle toho jak kdo má rád a část navrstvíme na piškoty. Poklademe ovocem. Pokud používáme kompot, přecedíme šťávu do rendlíku... později použijeme do želatiny.
- 2. Na ovoce dáme piškoty a opět zakryjeme smetanovou směsí a poklademe ovocem. Poslední vrstvu piškotů a smetany a nakonec ozdobně položíme ovoce.
- 3. V rendlíku připravíme želatinu podle návodu na sáčku. Každý výrobce udává jiný poměr ovocné šťávy a sypké želatiny. Necháme trošku vychladnout a nalijeme na dort. Kdo nemá rád želatinu, nechá vrchní vrstvu jen s ovocem.
- 4. Dáme do chladu, nejlépe přes noc a pak už jen papkáme. Dobrou chuť.

Další recepty
připravily
děti ze ZŠ
Mikulova

POMAZÁNKA Z ČERVENÉ ŘEPY

2 ks vařené červené řepy
1 Lučina
pepř
sůl

Pomazánka - postup:

Nastrouháme červenou řepu na jemném struhadle a smícháme s lučinou.
Dle chuti osolíme a opeříme. Namažeme na kolečka celozrného rohlíku.

Seznam alergenů: 3, 7, 11

CELEROVO - JABLEČNÝ SALÁT

200 g crème fraiche
1 malý celer
2 červená jablka
čerstvě vymačkaná šťáva z 1 citronu
2 lžičce nasekané hladkolisté petrželky
1 lžičce dijonské hořčice
sůl
čerstvě namletý černý pepř

Postup: Celer nastrouhejte, jablko nakrájejte na tenké plátky. Obojí dejte do misky, přidejte citronovou šťávu, petrželku, crème fraiche a dijonskou hořčici. Důkladně promíchejte a dle chuti osolte a opepřete.

Seznam alergenů: 7, 9, 10

Recepty na další mňamky od malých kuchtíků

Svěží banánová pomazánka s medem

1 krabičku – svěží sýr Prezident

2 banány

2 lžičce medu

hrst oříšků

V misce rozmačkáme 1 celý banán s 1 krabičkou sýru a přidáme lžičku medu.

Mažeme na chleby a posypeme nasekanými oříšky. Na vrch položíme pár koleček nakrájeného banánu.

Ňamka se svěžím sýrem Prezident

Prezident

Bílý jogurt

Pažitka

Losos

Sůl, pepř, citrónová šťáva

Nakrájenou pažitku a lososa smícháme s jogurtem a sýrem.

Hotovou

pomazánku natřeme na chleby.

Sýr s ředkvičkami a pažitkou

Ředkvičky nakrájíme na kostičky, nakrájíme i pažitku a vše smícháme se sýrem. Hotovou pomazánku namažeme na chleby.