

Recepty ze zahradní slavnosti 2022

Pro letošní zahradní slavnost vedoucí školní jídelny vybrala sladké i slané dezerty. Díky netypickému datu – dni v týdnu – byly recepty vybírány s ohledem na rychlost, jednoduchost a hlavně, aby je mohli připravit žáci základní školy dle receptu, neboť v letošním ročníku i oni byli součástí realizačního týmu.

Vedoucí školní jídelny ve spolupráci paní kuchařek Petry Hladíkové, Petry Hambálkové, Moniky Šrámkové, Jaroslavi Dabrowské, paní učitelky Mgr. Kláry Bořutové a paní asistentek Petry Svobodové, Mgr. Kateřiny Janíkové a Nikolky Chronister připravily: tarletky, paštiku s minipečivem, kanapky s lososem a kynutý táč s jablky. Žákyně šestých ročníků Diana Kadlečíková, Eva Iščuková, Nela Vitulová, Lea Brázdová, Vanda Rodáková, Nicol Kinclová, Eliška Konečná, Alžběta Okáčová, Natálie Srnková, Adéla Ovečková, Nela Uhrová a Blažková Tereza dle receptu připravili ostatní občerstvení za pomoci týmu dospělých: cheesecake, pannacotu, letní meruňkový dort, bylinkové kolečko, zeleninový salát se sýry a dresinkem a listovou kyticí.

Dle reakce návštěvníků, všechny připravené dezerty měly velký úspěch, neboť po zahradní slavnosti nezbyl ani kousíček. Máme z toho velkou radost.

Níže, na žádost rodičů i pedagogů jsou sepsány všechny recepty z letošní zahradní slavnosti. Recepty jsem přepočítala a upravila na provedení v domácím prostředí.

Cheesecake – pro 1 dortovou formu o průměru 24 cm

0,2 kg sušenky
0,1 kg máslo
0,5 kg tvaroh
0,25 lt šlehačka
1 ks želatina za studena
cukr moučka dle chuti
0,5 ks citróny
ovoce + máta na dozdobení



Sušenky v sáčku rozdrtíme pomocí válečku. Rozdrcené sušenky vsypeme do misky a vložíme změkklé máslo. Prohněteme rukou. Sušenky z máslem rozprostřeme po celém dnu a zatlačíme. Tvaroh, šlehačku, přecezenou šťávu z citrónů a cukr moučka vyšleháme. Dle návodu rozpustíme želatinu. Vmícháme do krému a opět rovnoměrně rozdělíme do forem a pomocí stěrky rozetřeme do okrajů a vložíme do ledničky zatuhnout.

Ztuhlý cheesecake rozkrájíme a ozdobíme ovocem a lístkem máty. Tento recept lze připravit i do misek.

Meruňkový letní dort – pro 1 dortovou formu o průměru 24 cm

0,2 kg piškoty
1 kg zakysané smetany
1 plechovka meruněk cca 820 ml
0,1 kg kokosu strouhaného
ovoce + meduňka na dozdobení



Piškoty zaplníme dno dortové formy. Pokapeme šťávou z meruněk. Na piškoty naskládáme menší kousky meruněk. Pokryjeme vrstvou zakysané smetany. Posypeme strouhaným kokosem a celý postup zopakujeme.

Dáme do ledničky zatuhnout. Rozkrájíme a ozdobíme ovocem a lístkem meduňky. Tento recept lze připravit i do misek.

Pannacota – 6 porcí do misek o objemu cca 180 ml

1 lt šlehačka

1 – 2 ks želatina na přípravu pannacoty nebo želatinu v plátcích (zde podle návodu)

cukr krupice dle chuti

vanilka

ovoce na dozdobení



Želatinu necháme dle návodu nabobtnat. Šlehačku vlijeme do hrnce, přisypeme cukr a vanilku, přivedeme hmotu k varu. Do horké hmoty vložíme želatinu a svaříme. Do připravených misek rozlijeme hmotu.

Pannacotu vložíme do ledničky zatuhnout.

Ztuhlý dezert ozdobíme ovocem.

Zeleninový salát se sýry – cca 6 porcí na svačinku

1 ks ledový salát

½ ks hlávkový salát

500 g rajčata

100 g mozzarella

100 g balkán

100 g niva

150 g jogurt bílý

85 g majonéza



Hlávkový salát rozebereme na jednotlivé lístky, vypereme, a nakrájíme nebo natrháme na menší čtverečky (kousky o velikosti na napíchnutí vidličky a vložení do pusy 😊). Ledový salát obereme od škaradých listů, rozkrájíme na čtvrtky, vypereme a nakrájíme na nudličky. Rajčata omyjeme a nakrájíme na menší kousičky. Vše vkládáme do mísy.

Sýry rozkrájíme na malé kostičky. Z jogurtu a majonézy připravíme dresink.

Servírujeme do misek: vrstva zeleniny, posypu sýrem, zakapeme dresinkem, opakujeme 2 x – 3x.

Bylinkové kolečko – na cca 6 porcí

1 ks toustový chléb

0,5 kg pomazánkové máslo

bylinky mix (petrželová nať, pažitka, saturejka, libeček, ... cokoliv co roste na zahrádce)

zelenina na dozdobení

koření dle chuti



Toustový chléb vykrájíme vykrajovačkou na tvary. Pomazánkové máslo ochutíme kořením. Nasekáme bylinky. Jednotlivé plátky promažeme pomazánkovým máslem, navrstvíme na sebe (cca 3 plátky), pomažeme dokola. Obalíme v bylinkách.

Dáme zatuhnout do ledničky. Ozdobíme krájenou zeleninou.

Listová kytička – cca 10 ks

350 g listové těsto
0,2 kg protlak
pizza koření
0,15 kg tvrdý sýr
200 g suchý salám
formy na muffiny



Z protlaku a koření na pizzu připravíme hmotu na potírání. Tvrdý sýr nastrouháme do misky. Listové těsto rozválíme na plát. Těsto rozkrájíme na širší asi cca 4 cm a dlouhých cca 25 cm nudlí. Každý plátek těsta pomazeme protlakem, pokládáme salám tak, aby se překrýval cca 1/3. Na okraji, kde je těsto posypeme tenké sýrem a smotáme do ruličky. Ruličku vložíme těstem do muffinové formy, salám je navrchu. Dáme péct do trouby. Pečeme cca 25 – 35 minut při 180 °C. Vychladlé servujeme na talířku se zeleninou.

Kanapka – cca 20 ks

1 ks lámankový chléb
0,2 ks pomazánkové máslo
čerstvý kopr
0,1 kg losos uzený
zelenina dle chuti



Do pomazánkového másla zamícháme nasekaný kopr. Plátky lámankového chleba pomazeme pomazánkovým máslem. Ozdobně natvarujeme losos na kanapky. Dozdobíme zeleninou. Uchováme v chladničce, pokud nebudou dříve sněžené.

Kynutý táč s jablky – 1 plech

600 g polohrubé mouky
80 g cukr krupice
160 g másla
2 ks vejce
30 g droždí
4 dl mléka
cca 500 g odjádřincovaných a na kousky nakrájených jablek



Z droždí, cukru, vlažného mléka a mouky si připravíme kvásek. Z mouky, zbytku mléka, rozpuštěného másla, vajec a kvásku zaděláme řídké těsto. Těsto vlijeme na vymaštěný a moukou vysypaný plech, poklademe jablky a pečeme ve vyhřáté troubě na 175 °C cca 35 – 45 minut. Až vychladlé krájíme a servujeme.

Paštika – na svačinku

500 g játra kuřecí či krůtí
0,15 kg másla
2 větvičky bazalky čerstvé
100 g cibule
60 g česneku
100 ml šlehačka
sůl dle chuti

mandle a cca 50 g másla na ozdobení

Na másle orestujeme cibulku dorůžova, přidáme česnek a lístky bazalky, jak začne vonět česnek s bazalkou, vložíme játra a restujeme do měkka. Zalijeme smetanou, osolíme a provaříme. Připravenou hmotu ponorným mixérem rozmixujeme, rozdělíme do mističek nebo nádoby na paštiku, zalijeme rozpuštěným máslem, ozdobíme sekanými mandlemi a dáme do ledničky ztuhnout.

Domácí pečivo – cca 6 ks

100 g žitné chlebové mouky
400 g polohrubé mouky
300 ml vlažné vody
30 g droždí
1 polévková lžíce kmínu
2 polévkové lžíce octu
1 - 2 polévková lžíce soli
1 polévková lžíce cukru krupice
cca 50 g másla na pomazání



Všechny suroviny vložíme do mísy a vyhněteme v hladké těsto. Vytvarujeme na požadovaný tvar. Zde jsem si rozvážila těsto na 100 g bochánky. Každý bochánek jsem rozpůlila, vyválela v širší dva válečky, motáním okolo sebe propletla, spojila v kruh. Vložila na vymazaný plech. Necháme cca 20 minut odležet. Pečeme na 175 °C cca 25 – 50 minut dle velikosti a tvaru. Horké pečivo pomazeme máslem a necháme na plechu vychladnout.

Tarletka s tvarohovým krémem a ovocem – cca 12 ks

300 g hladké mouky
200 g změkklé máslo
100 g cukr moučka
500 g tvaroh měkký
250 ml mléko
40 g vanilkový pudink
50 g cukr krupice
250 g změkklé másla
50 g cukr moučka dle chuti
cca 500 g čerstvého či kompotovaného ovoce
1 sáček čirého želé (není potřeba, pokud se tarletka konzumuje ihned po výrobě)



Z mouky, másla, cukru moučky zpracujeme těsto, které necháme odležet v ledničce. Odležené těsto vyválíme na plát, formičkou vykrájíme kolečka, která vkládáme do formiček na tarletky. Pečeme v předehřáté troubě, na cca 175 °C cca 7 minut. Upečené tarletky necháme ve formičkách vychladnout. Z mléka, pudinku a cukru krupice uvaříme velmi hustý pudink, který vychladíme ve vodní lázni. Z měkkého tvarohu, pudinku a másla vyšleháme krém, který dle chuti dosladíme moučkovým cukrem. Cukrářským sáčkem nastříkáme do vyklopených tarletek krém. Naskládáme očištěné a na požadované tvary nakrájené ovoce. Pokud tarletky nebudou konzumovány ihned, je potřeba ovoce potřít za pomoci štětce uvařeným želé. Necháme ztuhnout v ledničce.