

Levandulové keksíky

velká klasika

Potřebujeme: 230 g múky, jednu lyžičku prášku na pečenie, štipku soli, 150 g masla, 100 g cukru, 2 lyžice kvetov levandule, 1 vajčko

Postup prípravy: Zmiešame múku, prášok do pečiva, levanduľu pomletú s cukrom a štipkou soli. Pridáme zmäknuté maslo, celé vajčko a dôkladne spracujeme. Vzniknuté cesto zabalíme do fólie a necháme na niekoľko hodín v chladničke. Vychladené cesto rozvalkáme na 2 - 3 mm hrúbku a ľubovoľnými formičkami z neho vykrajujeme keksíky. Pečieme na plechu vyloženom papierom na pečenie 8 - 10 minút dozlatista. Keksíky môžeme poprášiť levandulovým práškovým cukrom.

Pre koho?

Pre milovníkov sladkého, pre milovníkov levandule, pre malé princezné, pre staré mamy.

Prečo?

Recept na tieto keksíky je jednoduchý a vydržia dlho. Ak máte doma sušenú levanduľu, môžete si tento recept pripraviť kedykoľvek. A môžete si byť istí, že s ním zožnete úspech vždy, a aj u tých, ktorí nemajú levanduľu práve v láske! Sú to obľúbené keksíky Kate Middleton, vojvodkyne z Cambridge (v orig. je len princezná Katalin, pozn. prekl.), prečo by ste ich nemohli darovať ako darček?

Náročnosť: Jednoduché pre tých, ktorí už piekli.
Doba spotreby: v dobre zavretej dóze 3 mesiace





Tip:

Keksíky zabaľte napríklad do ručne robenej dózy alebo papierovej tašky, prípadne do pekného ozdobného papiera alebo ich zabaľte jednoducho do vkusného celofánu a previažte peknou stužkou.

Adventný veniec z medovníkového cesta

tri V jednom

Potrebu jeme: 500 g múky, 250 g medu, 100 g cukru, 50 g masla, 2 žĺtky, 1 lyžičku sódy bikarbóny, cca 0,5 dl mlieka, 1 lyžičku medovníkového korenia, strúhanú citrónovú kôru, na ozdobenie: 2 bielky, cca 150 g práškoveho cukru, semiačka

Postup prípravy: Všetky suroviny vložíme do väčšej misky a dôkladne ručne spracujeme. Cesto bude spočiatku veľmi lepkavé, ale postupným spracovaním sa dobre spojí. Cesto zabalíme do fólie a uložíme do chladničky aspoň na dve hodiny, nevadí, ak tam ostane odpočívať aj viac dní. Cesto vyvalkáme na pomúčenej doske na hrúbku 4 - 5 mm a ostrým nožikom vykrojíme potrebné tvary. Je praktické vopred si pripraviť papierové formy. Otvor na kahančeky si do cesta môžeme vykrojiť pomocou formičiek na pagáče. Vykrojené cestá preložíme na plech vyložený papierom na pečenie a pečieme pri teplote 170 °C dozlatista. Po vychladnutí môžeme poskladať naše medovníkové dielo. Vymiešame si bielky s takým množstvom práškoveho cukru, aby nám vznikla hustá lepivá hmota. Tou zlepíme jednotlivé diely. Cukrovou zmesou si naplníme malé vrecúško a koláč ozdobíme, prílepíme aj semiačka.

Pre koho?

Pre milovníkov sladkého, pre vyznávačov tradičného životného štýlu, pre deti a staré mamy.

Prečo?

Je to trochu iné a zároveň moderné. Je to dekorácia, darček, aj zákusok v jednom. Má príjemnú vôňu a po skončení adventu si ho môžete vychutnať so šálkou čaju či pohárom vína. Je to najkrajší darček pre tých, ktorí v decembri oslavujú meniny.

Náročnosť: Nie je to jednoduché, ale je to zábava.
Doba spotreby: 1 mesiac

1.



2.



3.



4.





Krém z lieskových orieškov alebo čokoládovo-orechový krém

sladké pokušenie

Potrebuujeme: 250 g lieskových orieškov, 120 g medu, 0,5 dl za studena lisovaného oleja

Postup prípravy: Orišky sparíme a odstránime z nich šupky. Vložíme ich do mixéra a rozdrvíme na jemno. Prilejeme med a olej, mixujeme 1 - 2 minúty dovtedy, kým nám nevznikne jemný krém: nevadí, ak v kréme ostanú drobné kúsky orieškov! Hneď môžeme plniť do pohárov.

Môžeme si pripraviť aj čokoládovo-orieškovú verziu receptu: oriešky si zľahka opečieme a pri mixovaní pridáme 50 g čokolády roztopenej nad parou.

Náročnosť: jednoduché
Doba spotreby: v chladničke 1 mesiac



Pre koho?

Pre milovníkov sladkého, vegetariánov, detí, vyznávačov tradičného životného štýlu a pre tých, ktorí nepočítajú kalórie.

Prečo?

Božsky dobrá kalorická bomba! Orišky obsahujú veľa vitamínov, ich typickú chuť ešte zjemní prídanie medu. Na raňajky ku chlebičku, na olovrant na keksíku, alebo len tak z pohára, keď sa nikto nepozera...



Tip:

S pohárom môžete darovať malé figúrky zvierat, ktoré obľubujú oriešky a orechy.

Müsli tyčinka na každý deň

plné energie

Náročnosť: Stredne ťažké, ale oplatí sa.
Doba spotreby: v chladničke 3 týždne

Potrebu jeme: 200 g ovsených vločiek, 200 g burizonov alebo pšeničných vločiek, 100 g mandlí alebo lieskových orieškov, 50 g sľečnicových semiačok, 50 g kokosových lupienkov, 100 g sušeného ovocia, 50 g masla, 100 g hnedého cukru, 100 g medu, 1 lyžičku citrónovej šťavy

Postup prípravy: Suché suroviny dôkladne premiešame a sušené ovocie nakrájame nadrobno. Maslo, hnedý cukor, med a citrónovú šťavu vložíme do väčšieho hrnca a pri nízkej teplote za stáleho miešania zohrievame, kým zmes nezačne karamelizovať. Prispeme pripravené suroviny a sušené ovocie. Zmes vareškou dôkladne premiešame a vyklopíme na tácku, ktorú sme vystlali papierom na pečenie. Nožom rozotrieme na hrúbku cca 1,5 cm. Približne o 20 minút nakrájame na tyčinky a necháme vychladnúť. Potom každú osobitne zabalíme do papiera na pečenie (alebo masťného papiera)!

Pre koho?

Pre milovníkov sladkého, fanúšikov müsli, športovcov, jedákov a tých, ktorí chcú pribrať.

Prečo?

Müsli tyčinka je ohromný vynález: zmestí sa do každého vrecka, je vhodná na olovrant, skúšku, pri športovaní alebo len tak... a ak je pripravená doma, môžete kombinovať oriešky a ovocie podľa svojej obľúbenej chuti: pridaním mandlí, hrozienok, semiačok, kto ako má rád...

1.



2.



3.



4.



5.



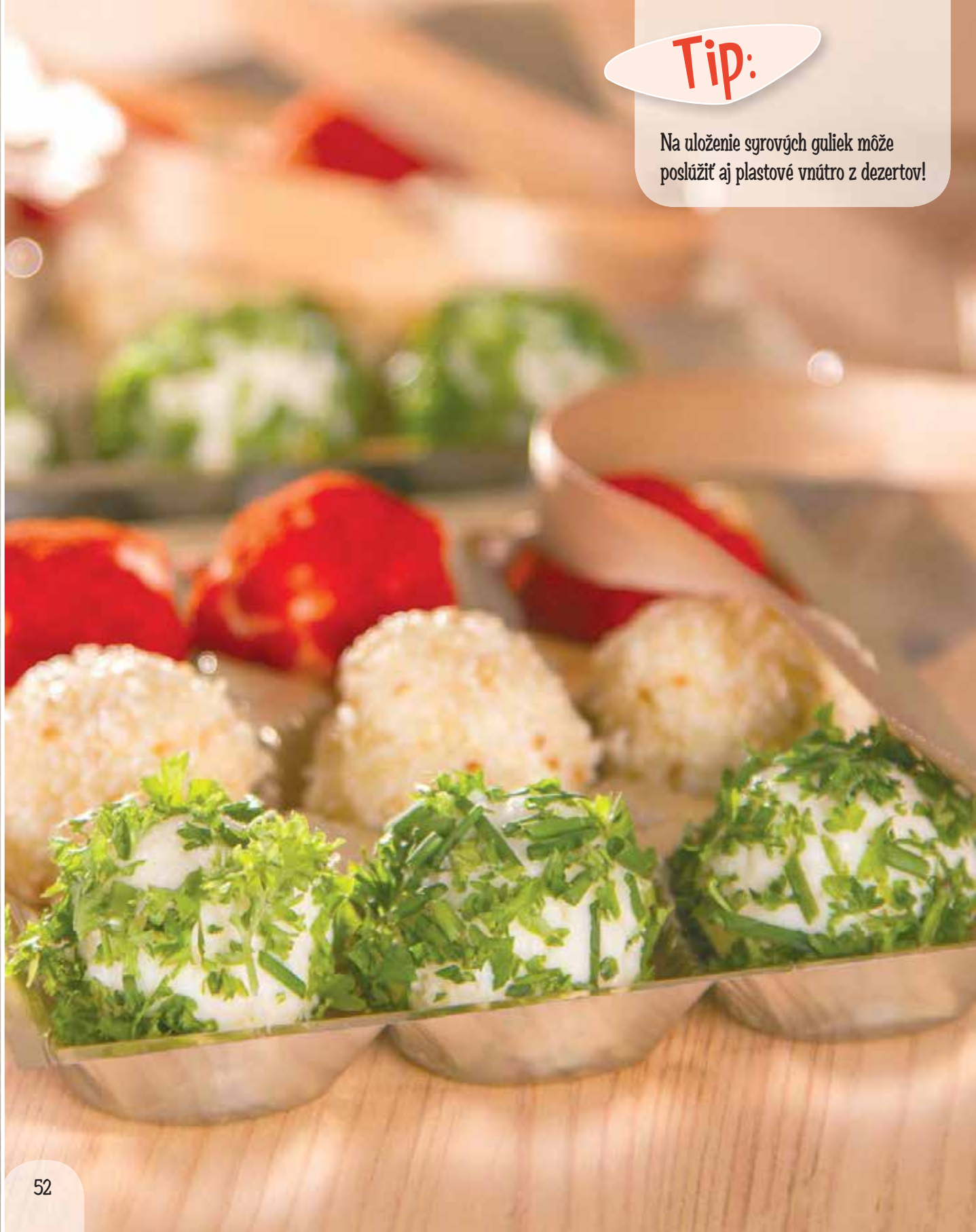
Tip:

Zabalené müsli tyčinky môžete ozdobiť písmenkami vystrihnutými z novin. Zmes môžete ochutiť aj škoricou pre tých, ktorí ju majú radi!



Tip:

Na uloženie syrových guľiek môže
poslúžiť aj plastové vnútro z dezertov!



Syrové guľky

V národných farbách Maďarska

Netreba ješ' stále sladké

Potrebu jeme: 100 g ovčieho syra, 100 g krémového syra, 100 g masla, 100 g strúhaného syra, 3 - 4 strúčiky cesnaku, soľ, 50 g opražených sezamových semiačok, 1 zväzok čerstvej petržlenovej vňate, 2 lyžice červenej papriky

Postup prípravy: Zmiešame ovčí a krémový syr s maslom. Ochutíme roztláčeným cesnakom a soľou a pridáme aj nastrúhaný syr. Necháme niekoľko hodín odstáť, aby sa prepojili chute a zmes sa dala dobre tvarovať. Mokrými rukami formujeme do guľôčok a obalíme jednotlivo v opečených sezamových semiačkach, lahodnej červenej paprike a na jemno nasekanej petržlenovej vňati.

Pre koho?

Pre mužov, na párty, milovníkov syra, labužníkov, vlastencov.

Prečo?

Dobre vyzerajú a sú ľahké. Odporúčame podávať k chrumkavým chuťovkám alebo len samotné. S chlebom alebo pečivom sú vhodné ku každej ochutnávke vín. Jednoducho podávame pri každej príležitosti.

Náročnosť: Ľahké, ale práčne.
Doba spotreby: v chladničke 4 - 5 dní

1.



2.



3.



4.



Tip:

Pesto je vhodné darovať spolu s domácimi cestovinami a dobrým aromatickým syrom!

