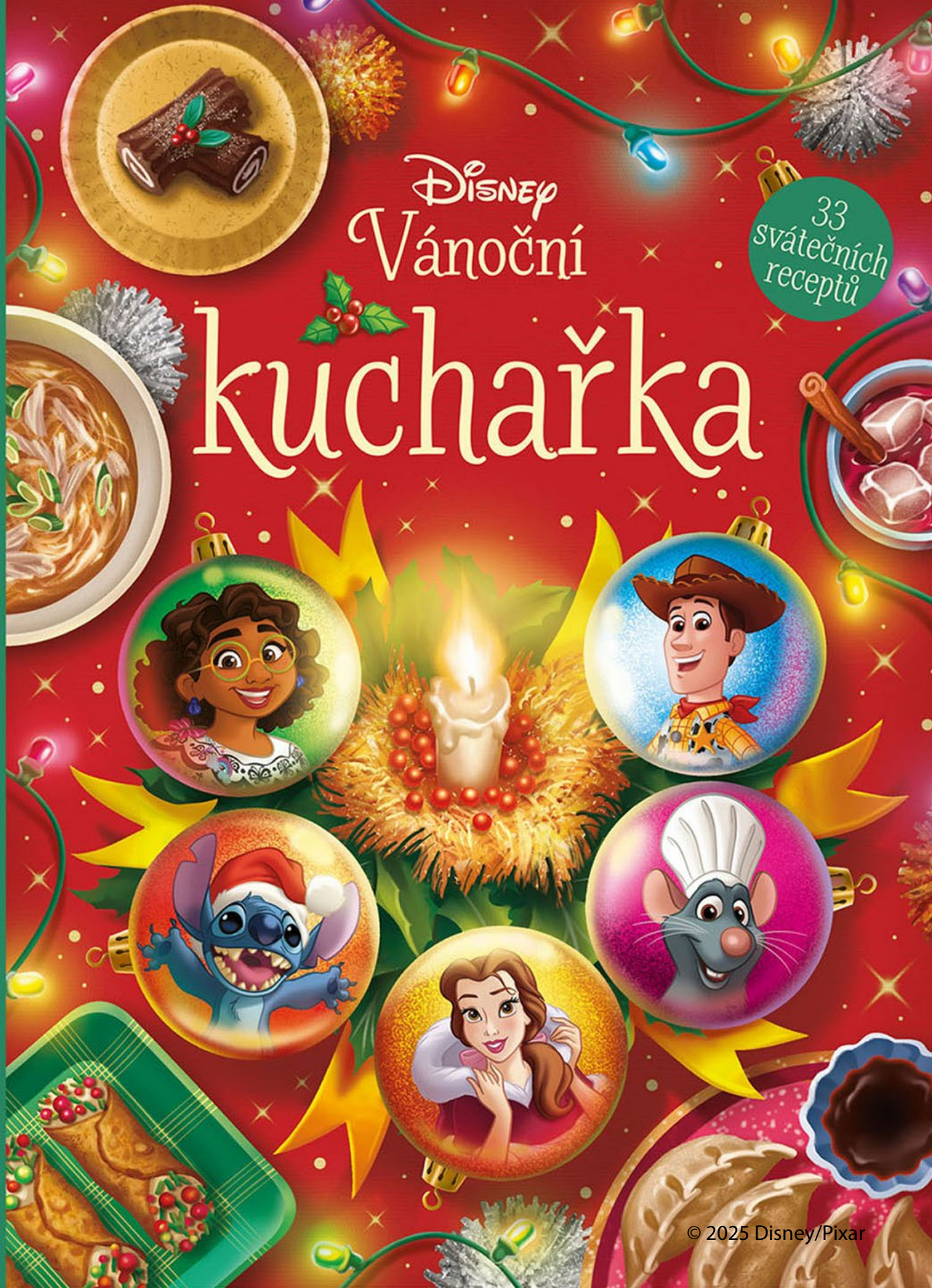


Disney
Vánoční

kuchařka

33
svátečních
receptů



Disney

Vánoční kuchařka

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na
www.alicanto.cz
www.albatrosmedia.cz

Alicanto

Disney – Vánoční kuchařka – e-kniha
Copyright © Albatros Media a. s., 2025

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

ALBATROS  **MEDIA**

Disney
Vánoční
kuchařka



Úvod



Vánoční svátky jsou každý rok prodchnuté zvláštním kouzlem – a s přídavkem od Disneyho budou jistě naplněné radostí! Není podstatné, kde a jak Vánoce slavíte, tahle kuchařka je plná jídel, které všem dodají pohodu a kterými můžete pohostit jak rodinu, tak přátele. Začínající kuchaři a kuchařky tu najdou spoustu možností, jak lahodnými pokrmy inspirovanými postavami od Disneyho a Pixaru potěšit své blízké.

Listujte a objevte 32 slavnostních receptů – od snídaní, obědů a večeří až po nápoje, přílohy, svačiny a dezerty. Všechny recepty jsou podle obtížnosti označeny nejvíce pěti perníčky 🍪, takže pokud s vařením teprve začínáte, vůbec to nevádí! Začněte s jednoduššími pokrmy (🍪) a postupně se pracujte k těm složitějším (🍪🍪🍪🍪🍪).

Uvažte si zástěru a pusťte se do přípravy sváteční hostiny, která vašim nejbližším nebo kamarádům vytře zrak!

Než se pustíte do práce

Vaření je zábava, ale je potřeba dodržovat několik důležitých pravidel. Vždycky, opravdu vždycky poproste dospělého o svolení. Dokonce i malí kuchaři musí poprosit o svolení, aby mohli navštívit královskou kuchyň. Pokud budete při vaření používat sporák, mlýnek nebo mixér, vždycky poproste dospělého o pomoc. Kromě toho platí u vaření ještě několik dalších důležitých zásad:

- Pokud máte dlouhé vlasy, sepněte si je do culíku. Nechcete přece, aby skončily v jídle nebo poblíž horkého sporáku!
- Ujistěte se, že nemáte volné nebo příliš nařasené oblečení, které by se mohlo dostat k hořáku na sporáku. Pokud máte na sobě oblečení s dlouhými rukávy, vyhrňte si je.
- Oblékněte si zástěru, abyste se neušpinili.
- Umyjte si ruce mýdlem a teplou vodou. Vařit byste měli vždy s čistýma rukama.
- Před samotným vařením si vždy důkladně pročtete celý recept a ujistěte se, že mu rozumíte. Nechcete přece, aby vás během vaření něco překvapilo.
- Než začnete chystat suroviny, připravte si všechno potřebné nádobí a náčiní, například odměrky, vařečky, misky, plech, hrnec a další.



Měření a vážení

Při vaření a pečení je třeba držet se přesně receptu, tzn. přesně odměřit či odvážit všechny suroviny. Zde je několik důležitých pravidel, která je nutno při měření a vážení dodržovat:

- Na tekuté suroviny, jako je například mléko, voda nebo olej, používejte odměrku, na které je přesně označeno množství.
- Při nabírání suchých surovin, jako je například mouka, cukr nebo kakao, dávejte pozor, abyste je nerozsypali. Pokud omylem nasypete do odměrky větší množství, než je v receptu, opatrně ho odstraňte suchou lžící nebo kuchyňským nožem.
- Hrudkovitou přísadu je třeba nasypat do odměrky a poté ji jemně sklepat, aby měření bylo přesné. Tímto způsobem se odměřují i drcené přísady.
- Pokud potřebujete použít jen část z velkého kusu dané suroviny, odkrojte ji kuchyňským nožem nebo odloupněte lžící. Vždy je lepší začít menším kouskem a přidávat další než ukrojit příliš velký kus, který potom zbude.
- Vážení másla není vůbec složité. Každá kostka má na obale naznačené čárky, které odpovídají 50 g. Rozbalte máslo tak, abyste čárky viděli, a kuchyňským nožem jednoduše odkrojte požadované množství.



Bezpečnost především!

Každý kuchař dobře ví, že bezpečnost je v kuchyni nejdůležitější. Zde je několik bezpečnostních pravidel, která musíte při vaření dodržovat:

Používání nožů, škrabek a dalšího drobného kuchyňského náčiní

- Nikdy nepoužívejte kuchyňské přístroje nebo ostré náčiní bez svolení dospělého, případně bez jeho pomoci.
- Pokud potřebujete krájet nebo sekát, vždy použijte kuchyňské prkénko. Při řezání ostrým nožem držte nůž špičkou od sebe. Řežte směrem od sebe, v dostatečné vzdálenosti od prstů, kterými surovinu držíte. Při řezání ostrým nožem nezapomeňte poprosit o pomoc nebo radu dospělého.
- Pokud nůž používáte k řezání syrového masa nebo ryb, umyjte ho po použití teplou vodou a saponátem. Stejně tak i použité prkénko! Na závěr si pečlivě umyjte ruce mýdlem a teplou vodou. Teprve potom můžete sahat na další suroviny.
- Pokud nůž upustíte, nepokoušejte se ho chytit. Raději rychle uskočte a nechte ho dopadnout na zem. Noži se pádem na zem nic nestane!
- Pokud používáte škrabku na zeleninu, vždy jí pohybujte směrem od sebe. Nezapomeňte, že čím víc na škrabku zatlačíte, tím silnější slupku odkrojíte.
- Elektrické přístroje, například mixéry či mlýnky, používejte na čisté a suché ploše, daleko od kuchyňského dřezu. Hned po použití všechny elektrické přístroje vypněte. Nikdy je nemyjte ani nečistěte, dokud jsou stále zapnuté v zásuvce!



Práce s horkými věcmi

- Při práci se sporákem nebo s troubou vždycky poproste o pomoc dospělého.
- Pokud na sporáku používáte pánev, otočte držadlo ke zdi, směrem od sebe, abyste o něj nechtěně nezavadili a pánev na sebe nestrhli.
- Používejte chňapky! Pozor, pálit může i poklička! Ať saháte na hrnec nebo pokličku, vkládáte plech do trouby nebo ho vytahujete, chraňte si ruce chňapkami.
- Pára pálí! Při odklápění pokličky z horkého hrnce vždycky ustupte o pár kroků vzad. Horká pára, která se z hrnce vyvalí, by vás mohla ošklivě popálit.
- Až skončíte, ujistěte se, že jsou sporák i trouba správně vypnuté.

Úklid

Dobrá kuchařka zanechává kuchyň vždy uklizenou tak, jak ji našla. To znamená, že uklidí všechny mísy, hrnce, pánve i náčiní, které použila, a otře pracovní plochu, opláchně dřež a umyje sporák.





Snídaně



Cvaldovy puntíkaté lívance	10
Příšerkózní snídaňové kostky	12
Dřimalovy koláčky pro brzké vstávání	14
Medoví šneci Medvídka Pú	16
Arieliny hvězdy z listového těsta	18





Cvaldovy puntíkaté lívance

Tyhle sladké lívance s „puntíky“ z brusinek, čokolády a ořechů jsou tak syté, že po nich vydržíte nejíst až do večere. A uspokojí i takové hladovce, jako je Cvalda!

Postup přípravy

1. V menší misce smíchejte mouku, cukr, prášek do pečiva, sůl a skořici.
2. Ve střední misce promíchejte mléko, vanilkový extrakt máslo a vejce. Postupně přidávejte směs z malé misky a šlehejte, dokud není těsto hladké. Pak opatrně vmíchejte oříšky, brusinky a čokoládové vločky.
3. Poproste dospělého, aby vám pomohl se sporákem. Dejte velkou pánev na střední oheň a dno potřete olejem. Když je pánev rozpálená, vylijte na ni vždy dvě lžice těsta a spodní částí lžice ho urovnejte tak, aby měl lívanec kruhový tvar.
4. Smažte do zlatova, z každé strany asi 1 minutu.



4–6 porcí

Přísady

- 1 hrnek hladké mouky
- 2 lžice cukru
- 2 lžičky prášku do pečiva
- ¼ lžičky soli
- ½ lžičky mleté skořice
- 1 hrnek mléka
- 2 lžičky vanilkového extraktu
- 2 lžice rozpuštěného másla
- 1 větší vejce
- ½ hrnku nasekaných vlašských ořechů
- ½ hrnku sušených brusinek
- ¾ hrnku čokoládových vloček nebo peciček
- olej na vymazání pánve

Tip

Navrch můžete dát ještě javorový sirup nebo moučkový cukr.





9 kousků

Přísady

¼ hrnku tmavého třtinového cukru

¼ hrnku másla

½ hrnku medu

2 lžičky vanilkového extraktu

¼ lžičky soli

¼ hrnku burákového másla

2 hrnky celozrnných cereálií ve tvaru kroužků

¾ hrnku sekaných mandlí

½ lžičky skořice

Tip

Do těchto kostek můžete přidat jakoukoli oblíbenou přísadu, například oříšky, sušené ovoce (rozinky, meruňky, kokos), nebo dokonce čokoládové vločky! Zkustejte různé kombinace.



Příšerkózní snídaňové kostky

Tyhle sladké, kořeněné kostky, které se krásně hodí i jako školní svačina, připomínají oblíbenou pochoutku Mika a Sullyho. Jsou plné cereálií, medu, skořice a oříšků a o adventním ránu si na nich zaručeně pochutnáte.

Postup přípravy

1. Poproste dospělého, aby vám pomohl s troubou. Předehřejte ji na 180 °C. Plech o velikosti 20 x 20 cm vymažte tukem nebo vyložte pečicím papírem.
2. Ve středně velkém hrnci smíchejte třtinový cukr, máslo, med, vanilkový extrakt a sůl. Nastavte vařič na střední plamen. Směs za občasného míchání vařte, až se máslo a cukr úplně rozpustí. Vmíchejte burákové máslo.
3. Do hrnce přidejte cereálie, mandle a skořici a dobře promíchejte. Stáhněte hrnec z vařiče a směs rovnoměrně vylíjte na pečicí papír. Pořádně ji upěchujte.
4. Vložte plech do trouby a pečte 5 až 7 minut. Nechte směs vychladnout na pokojovou teplotu a pak ji rozkrájejte na kostky. Za pokojové teploty vám kostky vydrží jeden týden, a v lednici nebo mrazáku dokonce několik týdnů.







Dřimalovy koláčky pro brzké vstávání

Jednou za rok se z Dřimala stává ranní ptáče – o Štědrém dnu, kdy nemůže dospat! Tyhle mini koláčky se sýrem a šunkou přivábí ráno ke stolu i ostatní trpaslíky.

Postup přípravy

1. Poproste dospělého, aby vám pomohl s troubou. Předehřejte ji na 180 °C. Vymažte formičky na muffiny tukem. Těsto rozdělte na deset částí a každou dejte do formičky.
2. Vložte do trouby a pečte 5 minut. V mezičase do mísy rozklepněte vejce a přidejte mléko, sůl a pepř. Prošlehejte a do směsi následně vmíchejte brokolici a polovinu sýra.
3. Vyndejte koláčky z trouby a vařečkou v nich vytvořte důlky na směs, kterou jste si připravili.
4. Nalijte do každé formičky připravenou směs a navrch nasypťte šunku a zbylý sýr. Pečte dalších 12 až 15 minut. Upečené koláčky vyjměte z trouby a nechte je chvíli vychladnout.



10 kousků

Přísady

- 1 balení chlazeného listového těsta
- 4 větší vejce
- 2 lžičky plnotučného mléka
- ¼ lžičky soli
- ¼ lžičky černého pepře
- ¼ hrnku nakrájených vařených růžiček brokolice
- ¼ hrnku strouhaného čedaru
- 6 plátků vařené krutí šunky, natrhaných na kousky

Tip

Pokud chcete připravit vegetariánskou variantu, prostě vynechte šunku – nebo použijte nějakou bezmasou náhražku!





Vážení čtenáři, právě jste dočetli ukázkou z knihy Disney - Vánoční kuchařka .
Pokud se Vám ukáзка líbila, na našem webu si můžete zakoupit celou knihu.