

Jedlé
dárky
OD
REBARBORASKITCHEN

KUCHAŘKA PRO PLNĚNÍ PŘÁNÍ

BARBORA ŘÍHOVÁ

Jedlé dárky od rebarboraskitchen

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na
www.cpress.cz
www.albatrosmedia.cz



Barbora Říhová

Jedlé dárky od rebarboraskitchen – e-kniha

Copyright © Albatros Media a. s., 2017

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

ALBATROS  **MEDIA a.s.**

Jedlé dárky od rebarborskitchen

Barbora Říhová



CPress
2017

Jedlé dárky

od rebarboraskitchen

Barbora Říhová

Jazyková korektura: Kateřina Štáblová

Fotografie: archiv autorky

Grafické motivy: chelovector / Shutterstock.com

Obálka: Pavel Ševčík, foto archiv autorky

Grafika, layout, sazba: Pavel Václav Vaščák

Odpovědná redaktorka: Ivana Auingerová

Technický redaktor: Radek Střecha

Objednávky knih:

www.albatrosmedia.cz

eshop@albatrosmedia.cz

bezplatná linka 800 555 513

ISBN tištěné verze 978-80-264-1645-6

ISBN e-knihy 978-80-264-1728-6 (1. zveřejnění, 2017)

Cena uvedená výrobcem představuje nezávaznou doporučenou spotřebitelskou cenu.

Vydalo nakladatelství CPress v Brně roku 2017 ve společnosti Albatros Media a. s. se sídlem Na Pankráci 30, Praha 4. Číslo publikace 25 493.

© Albatros Media a. s., 2017. Všechna práva vyhrazena. Žádná část této publikace nesmí být kopírována a rozmnožována za účelem rozšiřování v jakékoli formě či jakýmkoli způsobem bez písemného souhlasu vydavatele.

1. vydání


ALBATROS MEDIA a.s.

Obsah

Úvod	5	Lemon curd	80
Balení jedlých dárků	7	Nakládané krevety nakyselo	82
Jedlé dárky	8	Nakládané párečky	84
Dochucovadla	17	Nakládaný hermelín	86
Bazalkové pesto	18	Nakládaný sýr labne	88
Bylinková sůl	20	Paštika se zeleným pepřem	90
Citrusová sůl	22	Slaný karamel	92
Citrusový cukr	24	Vegetariánská/veganská paštika	94
Česneková sůl	26	Sladkosti a slanosti	97
Chilli olej	28	Arašídové sušenky	98
Italská směs koření	30	Domácí želé bonbony	100
Kávo	32	Grissini – chlebové tyčinky	
Kokosový extrakt	34	s rozmarýnem	102
Kořeněný cukr	36	Horká čokoláda do mléka	104
Rozmarýnový olej	38	Čedarové krečky s rozmarýnem	106
Kořeněný sirup (nejen) do kávy	40	Karamelky	108
Vanilkový extrakt	42	Kokosové tyčinky v čokoládě	110
Kapka zdraví	45	Máslové sušenky	112
Avokádová čoko pomazánka	46	Pralinky s alkoholovou náplní	114
Bylinkový čaj s brusinkami a arónií	48	Pralinky s čokoládovou náplní	116
Citronový sirup	50	Truffles/lanýže z bílé čokolády	118
Máslový flapjack	52	Truffles/čokoládové lanýže	120
Ořechová granola s brusinkami	54	Základy pro další dobroty	123
Ovocná kůže	56	Ananasovo-rajčatová dochucovací	
Šalvějové bonbony	58	omáčka	124
Tymiánový sirup proti kašli	60	Cibulová marmeláda	126
Zázvor s citronem a medem proti nachlazení a nevolnostem	62	Tagliatelle	128
Likéry	65	Jablkové chutney	132
Kávo	66	Kečup z červené řepy	134
Kokosový likér	68	Marmeláda z červeného vína	136
Pomerančový likér	70	Nakládaný česnek	138
Potěšení ve skle	73	Okurkovo-paprikový relish	140
Hovězí jerky	74	Pečený švestkový čaj s levandulí	142
Kachní rillettes	76	Rajčatová omáčka na pizzu	
Kuřecí paštika		nebo těstoviny	144
s fíkovým želé	78	Rybízové „brusinky“	146
		Slovo autorky a poděkování	148

Úvod

Když mi přišel e-mail z nakladatelství s nabídkou na vydání vlastní knihy v době, kdy jsem blogovala teprve půl roku, nemohla jsem tomu uvěřit a ještě několik dlouhých dní si myslela, že je to jen sen, ze kterého se probudím. Nebyl to sen, a tak můžete právě v rukou držet mou první knihu, která je zaměřena na jedlé dárky, jež moc ráda připravuji, neb si myslím, že je pěkné, když si s dárkem dáte tu práci a pro obdarovaného ho vlastnoručně a s láskou vyrobíte.

Všechny recepty v knize jsou snadné a zvládne je i naprostý začátečník.

Recepty se vám budou hodit nejen jako jedlé dárky, ale využijete je i při běžném vaření, nebo když si budete chtít připravit něco na zub.



Balení jedlých dárků





Jedlé dárky

Jedlé dárky jsou už samy o sobě skvělé tím, že obdarovanému dáte kus ze sebe. Koupit něco, to dovede každý, ale když s láskou sami něco připravíte, něco, co má obdarovaný rád, když si s tím dáte tu práci a čas...

No kdo by to neoceníl, že?

Balení

Když už takový dárek připravíte, je třeba jej dovést k dokonalosti obalem. Efektivně lze jedlé dárky zabalit mnoha způsoby, tradičně i netradičně.

Zejména na pralinky a různé sladkosti se vám budou hodit krabičky, dřevěné nebo plechové. Krabičku si ale můžete vyrobit i sami, z tvrdšího papíru.

Sušenky nebo třeba sušené těstoviny, ale i taková granola bude pěkně vypadat v celofánovém sáčku. K tomu stačí pěkná stužka nebo kousek krajky a máte hotovo.

Samotnou kapitolou jsou skleničky. Dnes už je na trhu velký výběr krásných ozdobných zavařovaček. Do skleniček můžete dát vše, nejen marmeládu, sůl, ale klidně i těstoviny nebo bonbóny.







Zásady skleničkování

Aby se vám obsah ve skleničkách nekalil, je třeba mít je důkladně umyté a suché.

To platí nejen pro marmelády, sirupy a podobné, ale i pro bonbóny.

Pokud budete do skleniček dávat něco trvanlivějšího, měly by být nejen důkladně vymyté, ale i vyvařené. Vyvařit sklenice můžete v hrnci s vodou nebo v pekáči v troubě, ponořené do dvou třetin.

Vyvařujte alespoň 15 minut a poté už nechte jen sklenice uschnout. Totéž platí i pro víčka. Víčka navíc můžete před použitím ještě potřít alkoholem (líh, vodka). Vyvařit je třeba i úplně nové skleničky.

V případě, že budete pokrm ve skleničce zavařovat, připravte si hrnec s vodou, do kterého vložte utěrku a na tu dáte skleničky tak, aby opět byly ponořené do dvou třetin. Zavařovat lze opět jak na sporáku, tak v troubě. V obou případech na 80 °C a 20 minut.

Zdobení jedlých dárků

Když už tu dobrotu uvaříte a pěkně zabalíte, je fajn ten obal i nějak dozdobit.

- 1) Štítky – štítek můžete na skleničku nebo pytlík nalepit. Já si hodně oblíbila štítky ze samolepicí tabulové folie, tu koupíte jak vcelku, tak už předpřipravené štítky, psát na ni můžete nejen křídou, ale i fixem. Štítek si můžete i vytisknout z různých předpřipravených vzorů, které jsou ke stažení na internetu.
- 2) Cedulky – opět můžete koupit už hotové nebo vystříhat z tvrdšího papíru, nejlépe barevného, libovolné tvary a udělat díрку kleštěmi k tomu určenými nebo s trochou šikovnosti i nůžkami.
- 3) Lakový fix, kterým můžete psát přímo na sklo, jsem si také hodně oblíbila, zakoupit lze v různých barvách, a když je potřeba, jde lehce seškrábnout nebo smýt jaroovou vodou.
- 4) Stuhy – ať už budete dárek dávat do skleničky, krabičky nebo sáčku, nezapomeňte na hezkou stužku. Moc pěkně vypadá saténová, jutová nebo krajka.
- 5) Na finální dokončení je super přivázat (případně přilepit) i kytičku, klidně umělou či sušenou. V zimním období krásně vypadá i kousek jehličí. A když jsem zmiňovala lepení, washi pásy určitě taky využijete.
- 6) Nezapomeňte dárek doprovodit i slovem, napište věnování a také to, co dárek obsahuje, krom vaší lásky.



Jedlý dárek nemusíte dávat jen do klasických zavařovaček či krabiček. Když jej dáte do plechové dózy nebo skleničky, z které bude pak obdarovaný moct pít, budete mít vlastně takový dárek 2 v 1. V případě například těstovin je můžete dát rovnou na nějaký pěkný talíř a celé to zabalit do celofánu. K těstovinám je super přidat i vlastnoručně vyrobenou omáčku.

Tak ať chutná! ♥













Dachweevadla





Bazalkové pesto

2–3 hrsti čerstvé bazalky (jen lístky)
50 g kešu oříšků
50 g oleje
sůl dle chuti (cca ½ lžičky)
volitelně: 10–20 g čerstvě strouhaného parmazánu

Všechny ingredience na pesto společně rozmixujte, můžete klidně použít tyčový mixér, tím to jde skvěle. Rozmixovat směs můžete na hrubo (stejně jako na fotografii) anebo úplně na jemno. Pesto můžete připravit jen z bazalky, oleje a oříšků, nebo můžete přidat ještě parmazán, pokud máte rádi.

Pesto přendejte do čisté a vysterilizované skleničky a povrch pesta ve skleničce zalijte olejem, tím ho zakonzervujete. Takto vám pesto vydrží v ledničce několik měsíců, klidně i rok. Když pesto ze skleničky odeberete, nezapomeňte ho opět zalít slabou vrstvou oleje, aby bylo stále ponořené. Načaté má kratší trvanlivost.

Pesto můžete využít klasicky do těstovin, můžete jím potřít maso na pečení, využijete ho i do slaných rolád, ať už masových, nebo rolád z těsta. Přidat jej můžete i při pečení chleba či pečiva anebo pesto namazat na už upečené pečivo.

příprava 30 min • množství 150 ml • spotřeba ½–1 rok





Bylinková sůl

- 100 g soli
- ½ lžičky sušené celerové natě
- ½ lžičky sušeného tymiánu
- ½ lžičky sušeného rozmarýnu
- ½ lžičky sušené bazalky
- ½ lžičky sušeného medvědího česneku
- ½ lžičky sušeného oregana

Bylinky si můžete nasušené už koupit anebo si nasušte svoje, sušte vcelku a poté prsty rozemněte. Ideální je sušit v sušičce potravin, pokud nemáte, postačí vám trouba zapnutá na 50 °C.

Sůl promíchejte se všemi bylinkami a uložte do zavíratelné nádoby. Skladujte v suchu a v temnu. Jakákoliv ochucená sůl vlhne rychleji než neochucená, vydrží přibližně 1 rok.

Bylinkovou sůl můžete přidat do jakéhokoliv jídla masového i vegetariánského, do salátů nebo dresinků, dipů, prostě do každého slaného jídla, které chcete ochutit bylinkami.

příprava 10 min • množství 100 g soli • spotřeba 1 rok

