

RECEPTÍKY PRO KUCHTÍKY HURÁ ZA DOBRODRUŽSTVÍM

PAVLA ŠMIKMÁTOROVÁ
LIBOR DROBNÝ
MICHALA ŠMIKMÁTOROVÁ



CPress
2018

Receptíky pro kuchtíky Hurá za dobrodružstvím!

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na

www.cpress.cz

www.albatrosmedia.cz



Pavla Šmíkmátorová, Libor Drobný,

Michala Šmíkmátorová

Receptíky pro kuchtíky – 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.

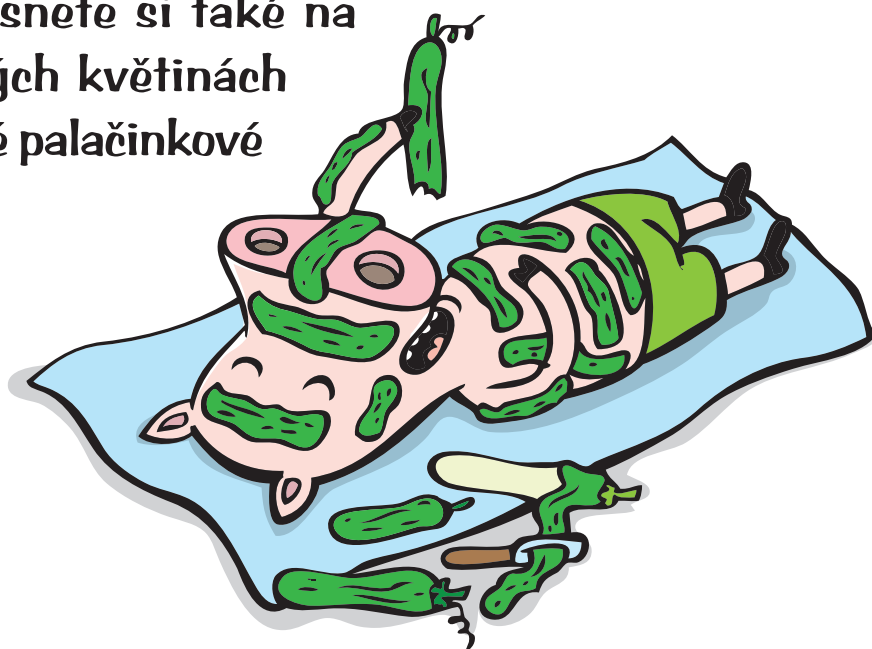
Chechta



Milí malí kuchtíci, v již čtvrtém pokračování knížky **RECEPTÍKY PRO KUCHTÍKY**

tentokrát vyrazíte s Chechtou, Chrochtou a Frfňou za prázdninovým dobrodružstvím, a opět nebude chybět 24 receptů na jednoduché pochoutky, které si můžete připravit sami nebo za asistence rodičů. Těm si ale nezapomeňte říct o pomoc s horkou troubou nebo pánví. S podrobnými návody krok za krokem všechny recepty určitě hravě zvládnete!

V kapitole **U VODY** na svých chuťových pohárcích pohoupete plněné tortillové lodičky, vykouzlíte legrační okurkové žabičky nebo stvoříte postrach malých rybiček – zubatou štikou. **NA LOUCE** dávejte pozor na nebezpečné zmije! Ty naše se ale nevyhřívají na příjemném sluníčku, ale rovnou se pečou nad sálajícím ohněm. Smlsnete si také na sladoučkých rozkvetlých květinách nebo ochutnáte strakaté palačinkové kravičky.



Chrochta

Frřňa

V LESE se vydáte na houby, které zaručeně nejsou jedovaté, připravíte si křupavé stromečky s pomazánkou, nebo upečete roztomilé kakaové medvídky. Cesta za dobrodružstvím končí **NA TÁBOŘE**, kde nesmí chybět dobroty připravené v kotlíku, pořádný táborák ani důkladně srovnané spacáky.

Jako vždy vám u každého receptu naši tři kamarádi poradí zlepšovák, který se bude v kuchyni určitě hodit. Dozvíte se také, jak vypadají rybí lázně, co nejrychleji zhojí hmyzí bodnutí nebo jaké tajemství ukrývá Chrochtův bezedný batoh.

Dobrou chuť a spoustu zábavy vám přejí



Vaši autoři

OBSAH

U VODY



LODIČKY



STRANA 8

BRČÁLNÍK



STRANA 10

ŽABIČKY



STRANA 12

SLUNÍČKA



STRANA 14

OROBINEC



STRANA 16

ŠTIKA



STRANA 18

NA LOUCE



KVĚTINY



STRANA 22

VČELKY



STRANA 24

ZMIJE



STRANA 26

KRAVIČKY



STRANA 28

MOTÝLCI



STRANA 30

STONOŽKA



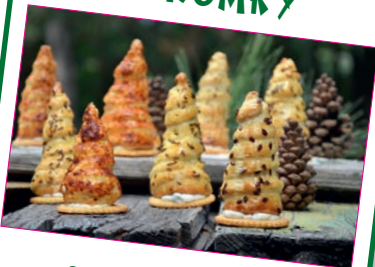
STRANA 32



V LESE



STROMKY



STRANA 36

MRAVENIŠTĚ



STRANA 38

HNÍZDA



STRANA 40

HOUBY



STRANA 42

ŠÍŠKY



STRANA 44

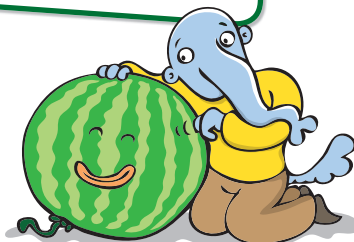
MEDVĚDI



STRANA 46



NA TÁBOŘE

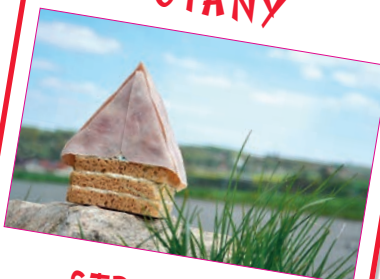


VLAJKA



STRANA 50

STANY



STRANA 52

TÁBORÁK



STRANA 54

KOTLÍK



STRANA 56

SPACÁKY



STRANA 58

BOBŘÍCI



STRANA 60

U VODY

KONEČNĚ PRÁZDNINY! JEDE SE NA TÁBOR!

TÁBOŘIŠTĚ JE TADY.
ČEKAJÍ NÁS ZÍTRA NAVEČER.



ALE VŽDYŤ JEDEME
JEN NA TÝDEN!



K RYBNÍKU BRČÁLNÍKOVI TUDY, PAK PŘES LOUKU A ZA LESEM JE TÁBOR.



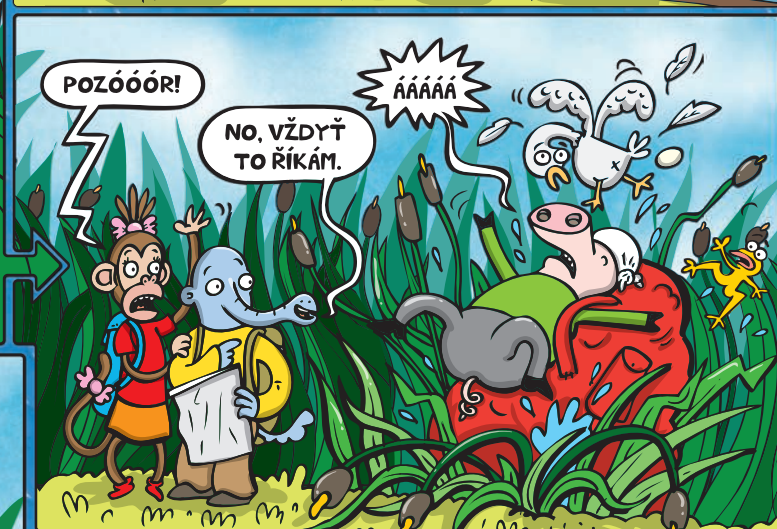
PODLE MAPY BYCHOM MĚLI
BÝT U RYBNÍKA.



POZÓÓÓR!

NO, VŽDYŤ
TO ŘÍKÁM.

ÁÁÁÁÁ



TO JE NADĚLENÍ, CO TEĎ BUDEME JÍST?

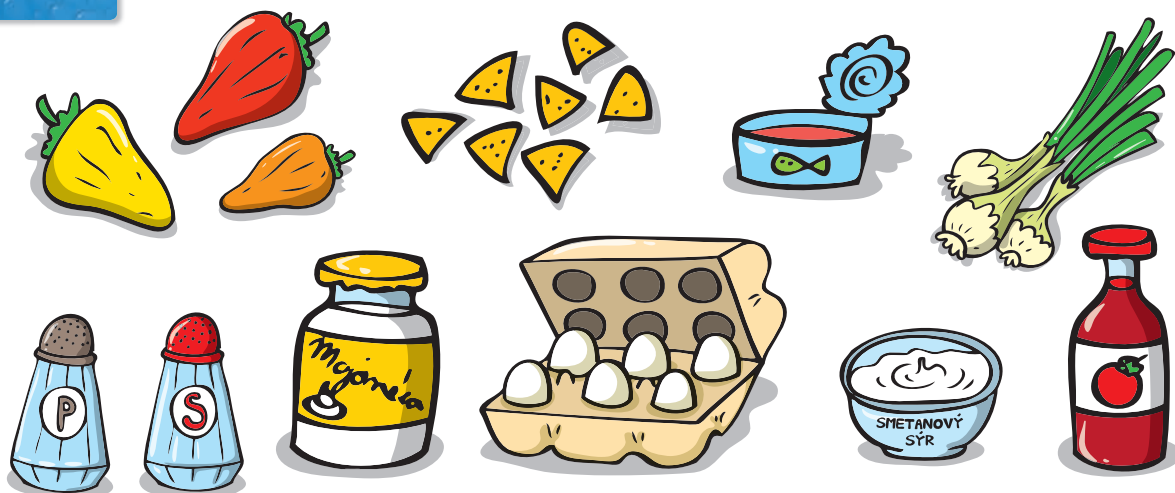




KONEC



LODIČKY



CO POTŘEBUJEME: NA 20 LODÍČEK

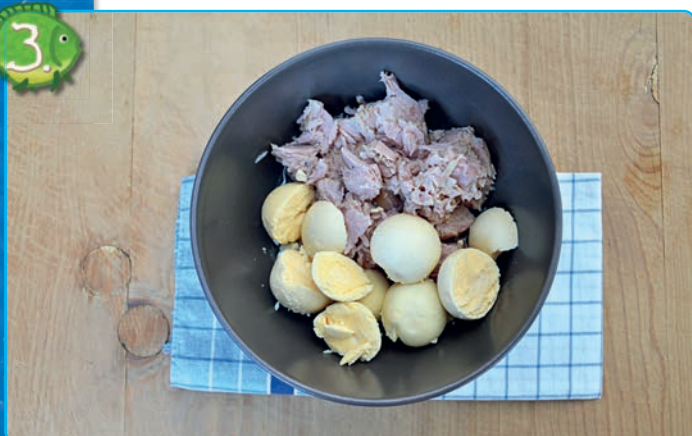
- 💧 10 vajec natvrdo 💧 1 konzerva tuňáka (v oleji) 💧 2 lžíce smetanového sýra
- 💧 1 lžíce majonézy 💧 1 lžička kečupu 💧 1 jarní cibulka 💧 barevné papriky
- 💧 20 tortillových chipsů 💧 sůl 💧 pepř



Uvařená vejíčka podélně rozpůlíme
a vydlabeme žloutky.



Papriky nakrájíme na malé kostičky,
cibulku nadrobno.



Žloutky s tuňákem (bez oleje)
utřeme vidličkou...



... a smícháme s paprikami, cibulkou, sýrem,
majonézou, kečupem, solí a pepřem.