

KONIEC



VLÁČIK



ČO POTREBUJEME:

- ☀ bagety ☀ 2 lyžice kukurice ☀ 2 lyžice majonézy ☀ 1 nátierkové maslo
- ☀ 1 žervé ☀ 5 dkg šunky ☀ soľ ☀ korenje ☀ 2 vajcia ☀ 5 dkg tvrdého syra
- ☀ mrkva ☀ sterilizovaný hrášok ☀ nôž ☀ špáradlá ☀ doštička ☀ miska
- ☀ lyžica ☀ hrniec ☀ strúhadlo

1.



Vajička dáme do hrnce s vodou, necháme zovrieť a na miernom ohni varíme 10 minút. Potom ich ochladíme studenou vodou. Nakrájame ich na kocky, šunku nadrobno, syr nastrúhame na jemnom strúhadle.

2.



Zmiešame vajička, šunku, syr, nátierkové maslo, žervé, štipku soli a korenja, majonézu a kukuricu.

3.



Bagety nakrájame na asi 10 cm dlhé kúsky a tie ešte prekrájame pozdĺžne na polovice.

4.



Spodné polovice bagety narežeme z oboch strán, aby vznikli okienka, vnútro stlačíme prstami. Mrkvu nakrájame na kolieska a po dvoch ich napichneme na špáradlá. Na tie potom posadíme „vagón“.

5.

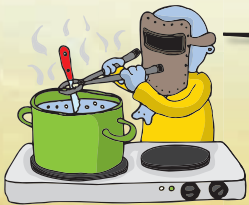


Spodnú polovicu bagety naplníme nátierkou, priklopíme hornou polovicou a usadíme cestujúcich (kukuricu a hrášok).

6.



Nakoniec zo zvyšku bagety a mrkvy vyrobíme lokomotívu.



ZLEPŠOVÁK

Natvrdo uvarené vajíčka sa pri krájaní nebudú lepiť na nôž, ak ho predtým na chvíľu ponoríme do horúcej vody.





TRHOVISKO



ČO POTREBUJEME:

- ☀️ bagety ☀️ 1 žervé ☀️ 5 reďkoviek ☀️ 1 nátierkové maslo ☀️ 3 lyžice pažitky
- ☀️ soľ ☀️ korenie ☀️ 10 dkg šunky ☀️ šalát ☀️ miska ☀️ lyžica ☀️ doštička
- ☀️ ostrý nôž ☀️ lyžička ☀️ rôzne veci na ozdobu (sezamové rybičky, tyčinky, strúhaná mrkva, farebné papriky atď.)

1.



Šunku, reďkovky a pažitku nakrájame nadrobno.

2.



Zmiešame šunku, reďkovky, pažitku, štipku soli a korenia, žervé a nátierkové maslo.

3.



Bagety nakrájame na kúsky a vnútro stlačíme prstami.

4.



Bagety vystelieme kúskami šalátu...

5.



... a tie naplníme nátierkou.

6.



Nátierku posypeme pažítkou, farebnými paprikami, sezamovými rybičkami, strúhanou mrkvou atď.

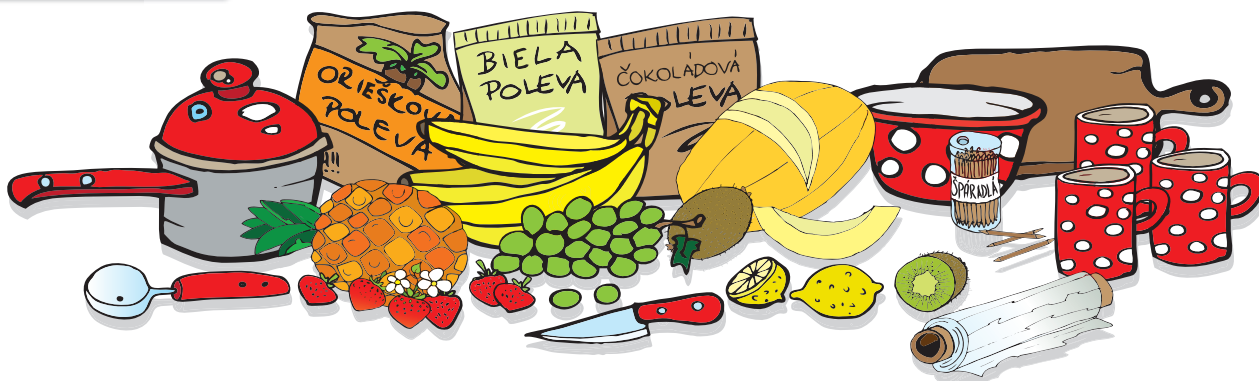
ZLEPŠOVÁK

Red'kovky zostanú dlhšie čerstvé, ak ich vložíme vňaťou nadol do pohára s vodou.





KORÁLE



ČO POTREBUJEME:

- ☀ žltý melón ☀ ananás ☀ kivi ☀ jahody ☀ hrozno ☀ banány ☀ citrón
- ☀ farebné polevy (oriešková, biela, čokoládová) ☀ hrniec ☀ miska ☀ 3 hrnčeky
- ☀ špáradlá ☀ vykrajovadlo na guľôčky ☀ potravinová fólia ☀ doštička

1.



Melón prekrájame pozdĺžne na polovice a odstránime kôstky.

2.



Rovnakým spôsobom prekrájame i ananás a vykrajovadlom tvoríme z melóna a ananásu guľôčky. Kivi a banány nakrájame na kúsky.

3.



V hrnci s vodou zahrejeme polevy podľa návodu na obale.

4.



Polevy prelejeme do hrnčekov, ovocie napichujeme na špáradlá a namáčame ho v nich.

5.



Špáradlá s ovocím zapichneme do šupky melóna a necháme na nich polevu dobre uschnúť.

6.



Stuhnuté polevy v hrnčekoch znovu rozohrejeme a korále nimi dozdobíme.

ZLEPŠOVÁK

Čerstvé hrozno spoznáme tak, že guľôčky držia na stopke, i keď nimi zatrasieme.

