



Česko-Slovenská

# podzimní kuchařka



# Jak chutná podzim

Milí kamarádi, paní učitelky a rodiče.

Přestože jsme od sebe vzdáleni mnoha kilometry a máme trochu rozdílné jazyky, všem nám se podařilo společně vytvořit tuto podzimní kuchařku.

Co je však fajn, nebylo to jen sbírání a přepisování receptů. Společnými hrami jsme získali mnoho dalších poznatků a dovedností - zjistili jsme, kde země našich kamarádů jsou na mapě Evropy, jaká jsou hlavní města obou zemí, jejich hymny a další státní symboly.

Seznámili jsme se s tím, co to znamená pracovat v týmu - to, že každý z nás má svoji roli, úkol, který musíme splnit pro to, abychom dosáhli jednoho společného cíle. A nám se to podařilo.

Co však nám ještě naše společná setkávání ať naživo či v prostředí Twinspace přineslo?

Dětem:

- nové poznatky a povědomí o naší zemi a okolních státech
- uvědomení si rozdílnosti i shod obou jazyků
- nové praktické zkušenosti - pracovní postupy, jiná forma práce a spolupráce

Učitelům:

- jiná a zábavná forma práce s dětmi
- seznámení s novými technologiemi a jejich využitím při výchově a vzdělávání

a dále všem: radost z práce a z poznávání nových věcí!!!

Děkujeme



## Píchance Loly Kopřivové

### Suroviny:

6 žloutků  
25 dkg cukru  
20 dkg polohrubé mouky  
25 dkg rozpuštěné HERY  
1 prášek do pečiva  
10 dkg solamylu  
6 polévkových lžic mléka  
Sníh ze 6 bílků

### Postup:

Smíchat suroviny a nalít na plech  
Jablka nakrájená na měsíčky zapíchat do těsta „na stojáka“  
Posypat skořicovým cukrem  
Upéci

## Jablečný dezert Loly Kopřivové

1 a ½ balíčku piškotů  
75 dkg oloupaných a na plátky nakrájených jablek  
8 lžic cukru  
6 dcl vody  
2 vanilkové pudingové prášky  
Šlehačka na ozdobení

Jablka rozvaříme ve 4 dcl vody, přidáme cukr a pudingové prášky rozmíchané ve 2 dcl vody. Do misek poté střídavě dáváme uvařenou směs a piškoty, kterými vše zakončíme.

Moučník necháme vychladnout, poté vyklopíme z misek a zdobíme šlehačkou.

TIP: Před vyklopením můžeme ponořit dna misek do horké vody.

## **Rychlý jablečný koláč Nikolky Ludické**

4 vajíčka

1 hrnek pískového cukru

1 lžička kakaa

½ hrnku oleje

4 hrnky jablek nakrájených na kostičky

2 hrnky polohrubé mouky

1 prášek do pečiva

Vše smícháme, nalijeme na vymazaný a moukou vysypaný plech a upečeme.

## **Dýňová polévka Filípka Černého**

masový vývar

1 dýně hokaido (střední)

1 kokosové mléko

1 střední cibule

3 stroužky česneku

špetka čerstvého zázvoru nastrohaného

3 lžičky třtinového cukru

2 lžičky kari

1 střední brambora

chilli, sůl, pepř, citron + smetana na talíř

Na oleji osmahneme cibuli a česnek, přidáme cukr a kari, po chvíli přidáme dýni a bramboru na kostičky nakrájené a osmahneme. Poté přidáme vývar, sůl, pepř, chilli a 30-40 minut vaříme do měkka. Když dýně změkne, přidáme kokosové mléko, povaříme a rozmixujeme a dochutíme.

Na polévku na talíři přidáme i smetanu.

## Žemlovka Vendulky Rehtorikové

10 starších rohlíků

5 jablíček

1 tvaroh

1 vajíčko

Hrozinky, oříšky, máslo a cukr

Rohlíky pokrájíme na kolečka a klademe do předem vymazaného plechu. Jablíčka nastrouháme a vymačkáme z nich šťávu, ty potom klademe na rozložené rohlíky jako další vrstvu. Rozděláme tvaroh s vejcem a cukrem, a to je další vrstva na plech. Posypeme rozinkami a oříšky. Znovu dáme vrstvu nakrájených rohlíků. Navrch poklademe kousky másla a zapečeme v troubě. Dobrou chuť.

## Uhorkový šalát od Laurinky

### Potrebujeme:

šalátové uhorky

cibuľa

cukor

soľ

čierne mleté korenie

ocot

cesnak



### Postup:

Uhorky ošúpeme a nastrúhame na kolieska. Cibuľku nakrájame na jemno, pridáme ju k uhorkám. Osolíme, okoreníme a nakoniec pridáme cesnak.

### Nálev:

1l studenej vody

7plných lyžíc kryštáľového cukru a 7 plných lyžíc octu. Necháme rozpustiť a zalejeme uhorky. Dobrú chuť prajeme :-)

## Nepečený dort z jablek Adélky Bretšnajderové

1 kg oloupaných a na kostky nakrájených jablek  
8 lžic cukru  
3 hřebíčky  
1 celá skořice  
2 balíčky vanilkového pudingu  
1 balíček piškotů  
2 lžice citronové šťávy  
zakysaná smetana



Jablka zalijeme 200 ml vody, přidáme cukr, hřebíčky, skořici a citronovou šťávu. Přivedeme do varu. Vyndáme hřebíčky a skořici, vaříme 5 minut. Puding rozmícháme ve 400 ml studené vody. Vlijeme do jablečné směsi, přivedeme k varu a za stálého míchání vaříme 2 minuty.

Dortovou formu vyložíme vrstvou piškotů. Zalijeme jablečnou směsí a postup opakujeme. Necháme ztuhnout.

podle chuti podáváme na vrchu ozdobené zakysanou smetanou nebo šlehačkou.

## Zelerový šalát s jablkami a orechami od Tonka

### Potrebujeme

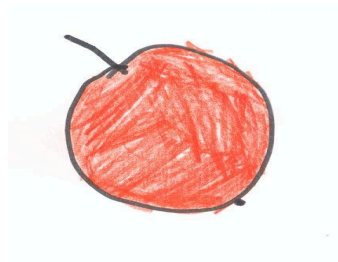
1 stonkový zeler  
5-6 zelených jablk  
100g bieleho hrozna  
2 hrsti vlašských orechov  
50 ml olivového oleja  
75ml jablčného octu  
1 lyžica medu  
soľ

### Postup

Jablčka a zeler nakrájame na malé kúsky, hrozná prepolíme a zmiešame s ostatnými surovinami. Podávame v miske.

## Hraběčiny řezy Terezy Bláhové, Terezy Dubinové a Honzíka Kounovského

45 dkg polohrubé mouky  
15 dkg cukru  
4 žloutky  
20 dkg Hery  
½ prášku do pečiva  
mléko dle potřeby



ze všech surovin zpracujeme těsto. ⅓ těsta dáme do mrazáku, aby se dobře strouhalo. Zbytek těsta rozválíme na úlech. Na těsto nastrouháme jablka, posypeme cukrem, skořicí, ořechy. Na vše rozetřeme ušlehaný sníh ze 4 bílků s 15 dkg cukru. Na vše nastrouháme zbytek těsta z mrazáku a upečeme dorůžova.

## Fofr lívance od Dity

0,3 litru mléka  
0,3 litru hladké mouky  
0,3 litru nahrubo nastrouhaných jablek  
1 prášek do pečiva  
1 vejce

Vše smícháme a hned tvoříme na pánvi malé lívance. Zdobíme podle chuti marmeládou, šlehačkou, skořicí a cukrem.

## Julinky oblíbený salát

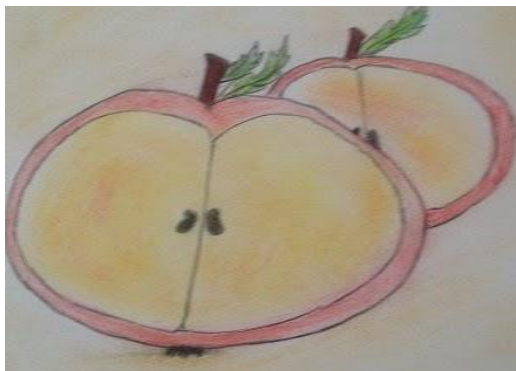
1 pórek  
4 větší rajčata  
2 žluté kapie  
1 plechovka červených fazolí  
1 bílý jogurt  
1 lžice citronové šťávy

Pórek nakrájíme na kolečka, rajčata a papriky na kostičky. vše smícháme s procezenými fazolemi. Přidáme bílý jogurt a citronovou šťávu. promícháme a necháme vychladnout.



## Jablkový koláč Pepíčka Nováka

500 g hladké mouky  
1 prášek do pečiva  
150 g moučkového cukru  
150 g tuku HERA  
2 vejce  
1 vanilkový puding  
trochu mléka  
6 jablek



Smícháme mouku, prášek do pečiva a cukr. Přidáme vejce a rozpuštěný tuk. Vytvoříme těsto, podle potřeby přidáme mléko. Těsto zabalíme do folie a dáme vychladit do lednice. Nakrájíme jablka a smícháme s pudingovým práškem. Těsto vyndáme a rozdělíme na dvě části. Do kulaté formy dáme jednu část, potom jablka a druhou část (vyválený plát). Pečeme zvolna asi na 180°C.

## Buchta s jablky od Zuzanky Jakubské

300 g strouhaných jablek	vlašské ořechy
150 g cukru	rozinky
150 g hrubé mouky	lžíce kakaa
2 vejce	kysaná smetana
100 ml olivového oleje	čokoláda na vaření
prášek do pečiva	ztužený tuk

### postup:

Nastrouhaná jablka smícháme s nahrubo nakrájenými ořechy a lžící kakaa. Vejce ušleháme s cukrem a vlijeme na ochucená jablka. Poté přidáme olej, mouku s práškem do pečiva a vše dobře promícháme. Směs nalijeme do vymazané misky a upečeme. Hotovou buchtu vyklopíme, potřeme zakysanou smetanou a čokoládovou polevou.



## Šalát od Katky

1 ks väčší pór  
3 ks jablká  
3 ks mrkvy  
4 ks natvrdo uvarené vajíčka  
1 ks (400ml) kyslá smotana  
150 ml tatárska omáčka  
1 konzerva kukurica  
vegeta, soľ  
čierne korenie

### Postup

Mrkvu si nastrúhame na tenkom strúhadle. Vajíčko nastrúhame na hrubo. Pór si umyjeme, prerežeme priečne na štvrtiny a nakrájame na tenké prúžky.

Očistené jablká narežeme na malé kocky a všetko poriadne premiešame. Pridáme 1 kyslú smotanu a tatársku omáčku. Ochutíme vegetou a čiernym korením. Pridáme precedenú kukuricu a premiešame. Necháme chvíľu šalát v chladničke odstáť.

Chutí skvele.

## Jablečné müsli Adélky Bretšnajderové

jablka  
máslo  
cukr  
ovesné vločky

Jablka nakrájime na drobné kostičky, osmahneme na másle na pánvi, zasypeme cukrom , pridáme ovesné vločky, necháme zkaramelizovat.

Vytvoříme hrudky alebo tyčinky, podle chuti můžeme přidat na drobno nasekané oříšky nebo mandle.

## Červená řepa se zelím Honzíka Kounovského

2 a ½ kg červené řepy

2 a ½ kg zelí

½ kg cibule

### nálev:

1 a ½ l vody

1 lžice kmínu

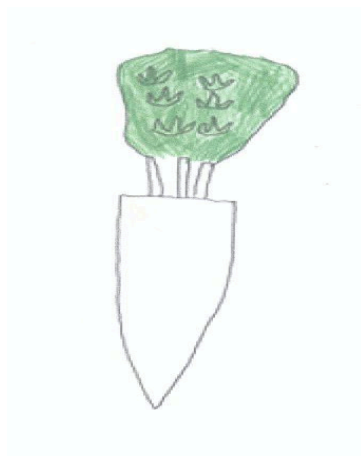
1/ lžice octa

3 lžice soli

45 dkg cukru

Nálev povaříme 10 minut a necháme vychladnout.

Řepu povaříme 35 minut, vychladlou oloupeme, nastrouháme zelí, řepu a cibuli nakrájíme, vše i s nálevem promícháme, necháme odležet a pak dáme do sklenic. Sterilujeme 10 minut.



## Jablkové ružičky od Marcelky

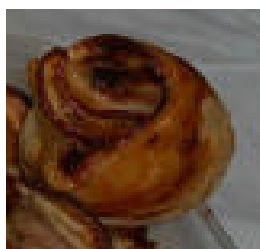
### Potrebujeme:

lístkové cesto

4 jablká

cukor

škoricu



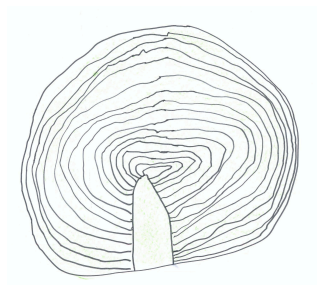
### Postup:

Jablká nakrájame na tenúcké plátky. Prevaríme ich vo vode asi minútu, aby boli ohybné. Lístkové cesto vyvaľkáme na tenko. Nakrájame na 5 centimetrové pásiky. Každý pásik posypeme cukrom a škoricou. Plátky jablk ukladáme tak, aby prečnievali cez horný okraj. Spodný okraj preložíme na jablká. Jednoducho zatočíme. Vznikne nám ružička. Tie poukladáme na plech s papierom na pečenie. Pečieme vo vyhriatej rúre pri 200 st. C 30 minút. Hotové posypeme práškovým cukrom.

## Miešaný šalát od Karinky

### POTREBUJEME:

1 uhorka  
3 rajčiny  
1 malá konzerva kukurice  
150g tvrdý syr  
½ kyslá smotana  
soľ  
korenie  
chlieb na hrianky



### Postup:

Zeleninu nakrájame na kocky. pridáme kukuricu. Syr tiež nakrájame na kocky. Pridáme polovicu kyslej smotany, soľ, korenie podľa chuti. Všetko premiešame. Podávame s hriankami.

## OLADE Štěpánka Voleveckého

250 g hladké mouky  
1 sklenice mléka  
1 vejce  
1 lžice másla  
1 lžice cukru  
Špetka soli  
15g droždí  
4 – 5 jablek  
Olej na smažení



Teplé mléko smícháme s cukrem, solí a droždím, necháme vzejít kvásek. Mouku smícháme s rozpuštěným máslem, vejcem, kváskem a necháme vykynout. Mezitím oloupeme a na kostičky nakrájíme jablka, která zamícháme do vykynutého těsta. Lžící namočenou ve vodě vykrajujeme kousky, které dozlatova usmažíme. Podáváme sypané skořicí, s medem nebo marmeládou. Dobrou chuť :-).

## Jablkoň - jablkové řezy Zuzanky Jakubské

500g polohrubé mouky  
300g cukru krupice  
2 vejce  
10 lžic oleje  
250ml mléka  
4 velká jablka  
2 prášky do pečiva  
2 lžice kakaa  
2 lžice rumu

poleva:  
6 lžic moučkového cukru  
1 lžice kakaa  
1 lžice ztuženého tuku  
3 lžice horké vody  
mletý kokos  
tuk na vymazání a vysypání plechu  
250ml šlehačky  
ovoce na ozdobu

### postup:

Do mouky přidáme olej, mléko, cukr, vejce a umícháme v těsto. Do něj přidáme kakao, rum, oloupaná a nastrouhaná jablka a nakonec vmícháme prášky do pečiva. Promícháme a vlijeme na vymazaný a strouhankou vysypaný plech. Dáme péci.

Po upečení a vychladnutí poléváme polevou (moučkový cukr, kakao, ztužený tuk, horká voda). Za tepla posypeme kokosem. Po ztuhnutí ozdobíme šlehačkou a ovocem.

## Ovocný ježko

### **Potřebujeme:**

2 banány  
1 stravec hrozna  
špáradlá  
4 ks klinčekov



### **Postup:**

Banány ošúpeme len do polovice a šupku odstrihneme. Na špáradlá napicháme guľôčky hrozna a postupne ich zapichávame do časti banánu, na ktorom je ešte šupka. Oči ozdobíme klinčekmi.

## Karinkine müsli s ovocím

### **Potrebujeme:**

- 1 veľké jablčko
- 1 pohár zaváraných černíc
- 1 banán
- 10 polievkových lyžíc ovsených vločiek
- 1 biely jogurt
- piškóty

### **Postup:**

Jablčko a banán si najkrájame na menšie kúsky. Do väčšej misky si nasypeme ovsené vločky a pridáme najkrájané jablko, banán a černice.

Všetko spolu zmiešame a do zmesi prilejeme asi 3 lyžice šťavy z černíc. Nakoniec primiešame jogurt. Necháme chvíľku postáť, aby vločky trochu zmäkli. Hotové müsli môžeme naservírovať do menších mištičiek a podávať s piškótami. Dobrú chuť.



## Tvaroháč s jablky Zuzanky Jakubské

150 g polohrubé mouky	náplň: 750 g jablek	1 prášok do pečiva citronová šťáva
8 g másla	500 g tvarohu	ozdoba:
1 lžice mlieka	100 g zakysané smetany	2 lžice marmelády
1 žloutek	3 vejce	1 lžice mandlových lupínků
20 g cukru	100 g cukru 1 vanilkový cukr	

Z mouky, másla, žloutku a cukru vypracujeme těsto, které rozložíme do formy. Necháme asi 15 minut předpéct a mezitím si oloupeme jablka a nakrájíme je na tenké plátky a pokapeme citronem. Tvaroh smícháme se zakysanou smetanou, žloutky, cukrem, a práškem do pečiva. Na předpečené těsto rozložíme  $\frac{2}{3}$  jablek, na ně navrstvíme náplň a opět utvoříme vrstvu jablek. Dáme do trouby a pečeme asi 50 minut. Marmeládu zahřejeme, prolisujeme ji sítkem, potřeme ještě teplé koláče a posypeme mandlovými lupínky.

## **Smetanové muffiny od Ivy**

2 hrnky hladké mouky

1 hrnek cukru

1 prášek do pečiva

2 vejce

1 zakysaná smetana

5 lžic oleje

Vše smícháme dohromady, přidáme na malé kousky nakrájená jablíčka nebo hrušky. Dáme do košíčků na muffiny a upečeme.

## **Bábovka s jablky Terezky Dubinové**

200g cukru

2 vejce

1 sklenice oleje

400g polohrubé mouky

300g nastrouhaných jablek

1 sklenice mléka

1 a 1/2 lžičky jedlé sody

trochu prášku do pečiva

## **Jablkové řezy Terezky Dubinové**

300g hladké mouky

1 vejce

250g másla

8 lžic vlažné vody

3 lžice octa

sůl

jablka

cukr

Z přísad vypracujeme hladké těsto, které vyválíme na dva pláty. Jeden přesuneme na suchý plech, poklademe nastrouhanými a podle chuti oslazenými jablky a druhým plátek přikryjeme. povrch propíchneme vidličkou a můžeme potřít rozšlehaným vejcem a upečeme. Vychladlý moučník nakrájíme na řezy a ozdobíme šlehačkou.

## Jednoduchý pivní štrúdl Isabellky Ullrichové

### těsto:

500g hladké mouky

1 dcl piva

1 ztužený tuk

### náplň:

strouhanka nebo kokos

skořicový cukr

nastrouhaná jablka

### na ozdobu:

cukr moučka

Vytvoříme těsto a necháme chvilku odpočinout. Na pomoučněném vále z těsta vyválíme tenkou placku, posypeme strouhanku a poklademe nahrubo nastrouhanými jablky. jablka posypeme skořicovým cukrem.

Těsto zavineme a potřeme rozmíchaným vejcem. jednoduchý pivní štrúdl vložíme do předehřáté trouby a pečeme na 180°C dozlatova.

Ještě teplý pocukrujme e, krájíme až vystydly.

## Štrúdl od babičky Tadeáše Němce

21 dkg hladké mouky

150 g Omega tuk

1 žloutek

5 lžic vody

1,5 lžíce octa

Špetku soli

V mouce uděláme poctivý důlek, který musí udržet žloutek, vodu a ocet. Rozkrájíme ztuhlý tuk, a co nejrychleji zpracujeme těsto. Nenechte se znervóznit tím, že v něm zůstávají kousky tuku a že se Vám trochu lepí na ruce. Těsto nechte minimálně 2 hodiny odpočinout, ideálně na noc. Druhý den už jenom rozválíme a podle nálady a času několikrát přeložíme na obdélník. Do středu poklademe jablka, ořechy, rozinky, posypeme skořicí a troškou strouhanky. Zabalíme a potřeme bílkem. Pečeme dorůžova.



## Karlštejnský koláč Isabellky Ullrichové

125 ml hrubé mouky (160g)  
125 ml dětské krupice (160g)  
125 ml cukru krystal (200g)  
1 kypřicí prášek do pečiva  
1 kg očištěných a oloupaných jablek  
hrst vlašských ořechů  
125g másla  
máslu na vymazání formy  
strouhaný kokos na vysypání formy

postup:

Oloupaná a jader zbavená jablka nastrouháme. Mouku, krupici, cukr a prášek do pečiva smícháme dohromady, dáme odležet. Formu vymažeme máslem a vysypeme strouhaným kokosem, poř, moukou nebo dětskou krupicí.

Na dno formy nasypeme  $\frac{1}{3}$  sypké směsi, na ni navrstvíme polovinu strouhaných jablek, které posypeme nahrubo nasekanými jádřy vlašských ořechů. Tuto vrstvu zasypeme druhou třetinou sypké směsi a opět poklademe zbylou polovinou jablek a ořechů. Jablka posypeme zbylou sypkou směsí.

Po povrchu poklademe všechno máslo a pečeme v předehřáté troubě asi 30-45 minut. Porcujeme po vychladnutí.

## Houbové placičky Jany Kovářové

3 vajíčka  
mléko  
hladká mouka  
jedlé houby  
sůl  
drcený kmín  
tuk na smažení  
nadrobno nakrájená cibulka (nemusí být, pokud ji někdo nerad)  
Vajíčka rozšleháme přidáme trochu soli, kmínu, mléka, hladké mouky a vytvoříme tak řídké těsto jako na palačinky a vsypeme do něj nakrájené houby. Smažíme na pomaštěné pánvi.

## Hrušky v kabátiku pripravila Laurika a Tamarka

### Tomáškové s maminou

čas prípravy: 1 hodiny

počet porcií: 8

suroviny:

4 hrušky

2 cestá Belbake

2 lyžičky škorice

1 vajíčko na potretie

700 ml mlieka

3 lyžice kryštálového cukru

1 vanilkový puding

Hrušky celé ošúpeme, rozpolíme a vyberieme jadrovník. Rozložené cesto rozrežeme na 4 rovnaké časti a jemne poprášime škoricom. Do každej časti zabalíme polovicu hrušky. Zo zvyšného cesta tvoríme lístky.

Obalené hrušky uložíme na papierom vystlaný plech a potrieme vajíčkom. Potom priložíme lístok a opäť potrieme vajíčkom. Pečieme pri teplote 200°C približne 20minút. Počas pečenia si pripravíme podľa návodu redší puding, ktorý prelejeme do servírovacích misiek. Na vychladnutý puding položíme upečené a vychladnuté hrušky.

**Poznámka: Každé jedlo treba pripravovať s láskou.**



## Vitamínová nátierka

### Potrebuje:

syr Lučina

zmäknuté maslo alebo nátierkové maslo

nastrúhaný syr

cibuľa

soľ

mleté čierne korenie

nasekaná pažitka

uhorky

paprika

paradajky

mrkva

### **Postup:**

V miske zmiešame syry, zmäknuté maslo a najemno nastrúhanú cibuľu. Vyšľaháme hladký krém. Nátierku ochutíme soľou, korením a nakoniec do nej vmiešame nasekanú pažitku. Podávame na nakrájaných rožkoch alebo inom pečive s rôznou zeleninou podľa chuti.



## Cuketové placičky Vendulky Rehtorikové

0,5 kg cukety

4 stroužky česneku

2 vajíčka

trochu hladké mouky

2 větší brambory

sůl, majoránky a pepř

olej na smažení

Nastrouháme cuketu, brambory a česnek. Přidáme vejce a koření dle chuti. Dohustíme moukou a smažíme na pánvi placičky (něco jako bramboráky).



Vendulce i nám tyto placičky chutnají, a “Tak nám chutná podzim”.

## Zelný salát od Medvědů

Hlávkové zelí

mrkev

celer

petržel

řepa podušená v páře

olej

cukr

sůl

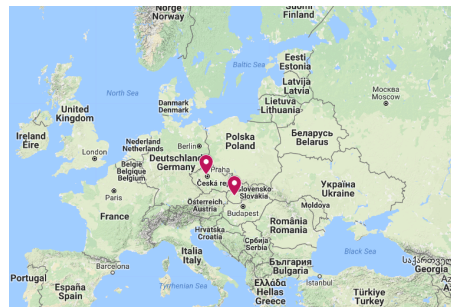
ocet



Hlávkové zelí jemně nakrájíme a ostatní zeleninu jemně nastrouháme. Dochutíme solí, cukrem, octem a zjemníme olejem. dobře promícháme a už si jen pochutnáváme.

# PŘEJEME VŠEM DOBROU CHUŤ!!!

Jana Kovářová a Medvědi, Mateřská škola V Lukách  
Rakovník, Česká republika



Marcelka Benčuriková a děti ze Základní školy Dubová,  
Slovenská republika

Ivona Marhevská a Sovičky, Základní škola Viliama  
Záborského, Vrábľa, Slovenská republika



