



mpc
METODICKO-PEDAGOGICKÉ CENTRUM

M VZDELÁVANÍM
PEDAGOGICKÝCH ZAMESTNANCOV
K INKLÚZII MARGINALIZOVANÝCH
RÓMSKYCH KOMUNIT



Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť / Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ

Kód ITMS: 26130130051

číslo zmluvy: OPV/24/2011

Metodicko – pedagogické centrum

Národný projekt

**VZDELÁVANÍM PEDAGOGICKÝCH ZAMESTNANCOV
K INKLÚZII MARGINALIZOVANÝCH RÓMSKYCH KOMUNIT**

Mária Tutokyová

RECEPTÁR – maškrtky

2013

Vydavateľ: Metodicko-pedagogické centrum,
Ševčenkova 11, 850 01
Bratislava

Autor UZ: PaedDr. Mgr. Mária Tutokyová

Kontakt na autora UZ: ZŠ s MŠ Terňa

Názov: **Receptár – maškrtky**

Rok vytvorenia: 2013

**Oponentský posudok
vypracoval:** Mgr. Henrieta Klimovičová

ISBN 978-80-8052-646-7

Tento učebný zdroj bol vytvorený z prostriedkov projektu Vzdelávaním pedagogických zamestnancov k inklúzii marginalizovaných rómskych komunít. Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov Európskej únie.

Text neprešiel štylistickou ani grafickou úpravou.



RECEPTÁR

maškrty

Panna Cotta

Suroviny

4 tégliky smotany na šľahanie

4 balíčky vanilínového cukru

5 kusov plátkovej želatíny

ovocie



6 porcií



15 minút

Postup

1. Do hrnca vlejeme smotanu, pridáme vanilínový cukor.
2. Miešame na miernom ohni, kým sa cukor rozpustí.
3. Medzitým si namočíme želatínu do trochu vody asi na 3 min.
4. Želatínu vložíme (bez vody) do smotany a stále miešame, kým sa želatína nerozpustí.
5. Želatína **sa nesmie variť**.
6. Keď sa želatína rozpustí, vlejeme do formičiek napr. od jogurtov.
7. Necháme prikryté v chladničke stuhnúť.
8. Stuhnutú Panna Cotu vyklopíme a polejeme rozmixovaným ovocím.



Dezert s broskyňovým krémom

Suroviny

- 1 polievková lyžica masla
- 250 g sušienok
- 50 g orechov
- 6 kusov plátkovej želatíny
- 125 ml šťavy z broskyňového kompótu
- 2 veľké broskyne z kompótu
- šťava z polovice citróna
- 4 balíčky vanilínového cukru
- 200 g bieleho jogurtu
- 200 g tvarohu



8 porcií



20 minút



Postup

1. Sušienky rozdrvíme, orechy pomelieme.
2. Vo veľkej mise premiešame maslo s rozdrvenými sušienkami a pomletými orechmi.
3. Na dno tortovej formy vysypeme zmes z misy a prstami ju silno pritlačíme.
4. Odložíme do chladničky.
5. Želatínu necháme zmäknúť vo väčšom množstve studenej vody.
6. V menšom hrnci necháme zovrieť broskyňovú šťavu a odstavíme.
7. V horúcej šťave rozpustíme vyžmýkanú želatínu a dáme vychladiť.
8. Jednu broskyňu pokrájame na plátky.
9. Ostatné tri broskyne rozmixujeme, pridáme k nim jogurt, tvaroh, šťavu z citróna a vanilínový cukor. Znovu rozmixujeme.
10. Z chladničky vyberieme formu so sušienkami.

11. Na sušienky poukladáme plátky broskýň.

12. Zalejeme rozmixovanou zmesou a necháme v chladničke postáť.



Jahodový dezert s tvarohom

Suroviny

250 g tvarohu

1 téglík jogurtu

1 jahodový kompót

5 polievkových lyžíc medu

2 polievkové lyžice kokosovej múčky



4 porcie



15 minút



Postup

1. Tvaroh, jogurt, med a kokosovú múčku premiešame.
2. Jahody rozmixujeme.
3. Na dno pohárov dáme 2 polievkové lyžice rozmixovaných jahôd, potom 1 polievkovú lyžicu tvarohu.
4. Tento postup opakujeme až dokiaľ nemáme naplnený pohár.



Mňamka

Suroviny

500 g tvarohu

1 pochúťková smotana

2 balíčky vanilínového cukru

práškový cukor podľa chuti

1 balíček želatínový stužovač

2 balíčky želé Frutina

2 kusy mandarínkového kompótu

1 balíček piškót



10 porcií



45 minút



Postup

1. Mandarínkové kompóty scedíme.
2. Ku šťave z kompótu dolejeme vodu tak, aby sme mali 0,5 litra tekutiny.
3. Zo šťavy z kompótu, vody a Frutiny s marhuľovou príchuťou uvaríme želé.
4. Formu na srnčí chrbát vyložíme potravinárskou fóliou.
5. Do takto pripravenej formy nalejeme 1/2 uvareného želé.
6. Do želé naskladáme kúsky mandarínok a opatrne zalejeme ostatkom želé.
7. Formu dáme do chladničky stuhnúť.
8. Keď je želé stuhnuté začneme pripravovať tvarohovú hmotu.
9. Zmiešame tvaroh, smotanu, vanilínový cukor a práškový cukor podľa chuti.
10. Želatínový stužovač rozšľaháme v 100 ml vlažnej vody podľa návodu a zmiešame s tvarohom a s mandarínkami, ktoré ostali.
11. Ihneď nalejeme na želé, poukladáme piškótami a dáme stuhnúť do chladničky.



Nepečená strieška

Suroviny

2 balenia BeBe keksov (jedno balenie tmavé, jedno svetlé)

500 g tvarohu

100 g masla

150 g práškového cukru

3 dl mlieka

1 balíček zlatého klasu

2 banány



10 porcií



45 minút



Postup

1. Z mlieka a zlatého klasu uvaríme hustý puding.
2. Keď je puding chladný pridáme k nemu cukor, maslo a tvaroh a vyšľaháme.
3. Na alobal poukladáme BeBe kekсы, tri rady po sedem kúskov, pričom striedame tmavé a svetlé, aby sa vytvorila šachovnica.
4. Na poukladané kekсы rozotrieme polovicu krému.
5. Na krém znovu poukladáme kekсы, ale tak, aby nad svetlým bol tmavý a nad tmavým svetlý.
6. Na kekсы rozotrieme druhú časť krému.
7. Do prostriedku položíme banány.
8. Vezmeme alobal a z oboch dlhších strán ho pritlačíme k sebe tak, že sa kekсы navrchu spoja do strechy.
9. Dáme stuhnúť do chladničky.
10. Môžeme poliať čokoládovou polevou.



Studený ovocný koláč

Suroviny

- 2 balíčky okrúhlych piškót
- 4 kusy pochúťkovej smotany
- 5 polievkových lyžíc práškového cukru
- 1 želatínový stužovač
- 2 kusy kiwi
- 1 kus banán
- 200 g malín alebo jahôd
- 1 marhuľový kompót



10 porcií



45 minút

Postup

1. Zmiešame smotany a kryštálový cukor a pridáme želatínový stužovač.
2. Na dno tortovej formy poukladáme piškóty, na piškóty dáme pokrújané ovocie a 1/3 smotanovej zmesi.
3. Postup opakujeme ešte dvakrát.
4. Hotový koláč dáme do chladničky.
5. Po stuhnutí vrch ozdobíme nakrájaným ovocím.



Dobrý koláčik

Suroviny

- 1 balíček svetlých BeBe keksov
- 1 balíček tmavých BeBe keksov
- 500 ml mlieka
- 2 polievkové lyžice práškového cukru
- 1 balíček čokoládového pudingu
- 1 kus kyslej pochúťkovej smotany
- 1 kus vanilínového cukru



10 porcií



45 minút

Postup

1. Z mlieka, pudingového prášku a cukru uvaríme hustý čokoládový puding.
2. Do menšej formy na pečenie poukladáme najprv svetlé a na ne tmavé sušienky.
3. Na sušienky nalejeme čokoládový puding a necháme vychladnúť.
4. Na pudingovú vrstvu poukladáme vrstvu svetlých sušienok.
5. Vymiešame pochúťkovú smotanu s vanilínovým cukrom.
6. Vymiešanú smotanu rozotrieme na sušienky.
7. Na smotanovú vrstvu poukladáme tmavé sušienky.
8. Vyšľaháme tvaroh, maslo, práškový a vanilínový cukor.
9. Tvarohovú polevu natrieme na koláč.
10. Dáme stuhnúť do chladničky. Po stuhnutí posypeme nastrúhanou čokoládou.



Nepečená kokosová roláda

Suroviny

2 balenia BeBe keksov

300 g práškového cukru

5 lyžíc mlieka

1 balíček vanilínového cukru

50 g strúhaného kokosu

150 g masla

30 g kakaá



10 porcií



30 minút



Postup

1. Cesto si pripravíme z BeBe keksov, ktoré najemno rozdrvíme, zmiešame s cukrom, vanilínovým cukrom, kakaom a mliekom.
2. Plnku si pripravíme z masla, práškového cukru, vanilínového cukru a kokosu.
3. Na dosku položíme alobal a poprašíme ho práškovým cukrom.
4. Položíme cesto a rozvalkáme ho na plát 30x30cm.
5. Na cesto natrieme plnku a opatrne zrolujeme.
6. Roládu zabalíme do alobalu a necháme stuhnúť v chladničke.



Nepečený krémeš

Suroviny

- 2 balíky keksov Indián
- 1 l mlieka
- 2 vajcia
- 2 zlaté klasy
- 3 lyžice polohrubej múky
- 1 vanilkový cukor
- 7 lyžíc kryštálového cukru
- 2 práškové šľahačky



10 porcií



45 minút



Postup

1. Na dno plechu na pečenie dáme papier.
2. Na papier poukladáme kekсы.
3. Z mlieka, vanilínového cukru, 5 polievkových lyžíc kryštálového cukru, žĺtkov, zlatých klasov a polohrubej múky uvaríme hustú kašu.
4. Z bielkov vyšľaháme tuhý sneh.
5. Sneh zamiešame do horúcej kaše.
6. Krém vylejeme na kekсы, roztrieme a necháme vychladnúť.
7. Podľa návodu urobíme šľahačku.
8. Šľahačku natrieme na vychladnutý krém.
9. Na šľahačku poukladáme kekсы.
10. Necháme vychladiť.



Orechové šuhajdy

Suroviny

125 g stuženého tuku na polevy

100 g čokolády na varenie

50 g práškového cukru

2 PL kakaá

Na plnku

250 g práškového cukru

1 dl smotany na šľahanie

200 g mletých orechov



15 porcií



30 minút

Postup

1. Vo vodnom kúpeli roztopíme tuk spolu s práškovým cukrom, kakaom a rozlámanou čokoládou.
2. Rozložíme vedľa seba košíčky a do každého vlejeme 2 lyžičky čokolády a necháme stuhnúť.
3. Medzitým smotanu zahrejeme spolu s cukrom a pridáme orechy.
4. Lyžičkou vložíme orechy do košíčkov na vrstvu čokolády.
5. Nakoniec nalejeme do košíčkov druhú vrstvu čokolády.



Hrozienkové cukrovinky

Suroviny

300 g hrozienuk

180 g vlašských orechov

120g práškového cukru

šťava z 1 pomaranča

Na obalovanie

100 g práškového cukru

100 g čokolády na varenie

70 g tuk - Cera



25 porcií



25 minút

Postup

1. Orechy pomelieme.
2. Hrozienuka sparíme vriacou vodou a necháme obschnúť.
3. Potom hrozienuka pomelieme na mäsovom mlynčeku.
4. Pridáme orechy, cukor a šťavu z 1 pomaranča.
5. Všetko spolu dobre premiešame.
6. Tvoríme guľky, ktoré necháme vychladiť.
7. Roztopíme tuk a čokoládu na varenie a tuk.
8. Vychladené guľky namáčame v čokoládovej poleve.



Krtkova torta

Suroviny

3 balíčky keksov Indián

125 g masla

2 smotany na šľahanie

2 stužovače šľahačky

3 balíčky vanilínového cukru

3 banány

1 čokoláda na varenie



8 porcií



30 minút



Postup

1. Keksy rozdrvíme, pridáme ku nim maslo a spolu vymiešame.
2. Na dno tortovej formy dáme potravinársku fóliu.
3. Na fóliu navrstvíme vymiešané kekсы s maslom a dáme do chladničky.
4. Po 15 minútách vyberieme z chladničky von.
5. Na cesto poukladáme banány.
6. Vyšľaháme šľahačku so stužovačom a vanilínovým cukrom.
7. Vyšľahanú šľahačku dáme na banány do tvaru kopčeka.
8. Nastrúhame čokoládu a posypeme ňou tortu.



DOBRŮ CHUŤ !

