



**mpc**  
METODICKO-PEDAGOGICKÉ CENTRUM



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 RÓMSKÝCH KOMUNÍT**

**Mgr. Marošníková Viera  
Varíme a pečieme I. časť**

2014

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

**Autor UZ:** Mgr. Marošníková Viera

**Kontakt na autora UZ:** [marviera@post.sk](mailto:marviera@post.sk)

**Názov:** Varíme a pečieme I. časť

**Rok vytvorenia:** 2014

**Oponentský posudok vypracoval:** RNDr. Daniel Kenderka

**ISBN 978-80-8052-973-4**

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

Text neprešiel štylistickou ani grafickou úpravou.



Recept: *Vanilkové pečivo* ( pomocou lisu na cesto)

Suroviny: 350 g hladkej múky

200 g masla

1 vajíčko

80 g práškového cukru

2 balíčky vanilkového cukru

½ čajovej lyžičky prášku do pečiva

1 citrón

Postup práce: V miske dohromady vymiesime všetky suroviny s citrónom a vytlačame na plech pomocou lisu. Pečieme pri teplote 180°C asi 15 minút.





Recept: ***Zapečené pirohy***

Suroviny: uvarené zemiaky

hladká múka, soľ

slivkový lekvár

prepražené maslo

Postup práce: Uvarené a vychladené zemiaky pretlačíme lisom na jemnú hmotu, do ktorej pridáme hladkú múku a štipku soli. Vymiesime spolu a po trošku pridávame múku za miešania, kým sa cesto prestane lepiť na stenu misky. Cesto vyvaľkáme na pomučenej doske na hrúbku asi 3 mm. Pomocou formičky vykrájame kolieska, ktoré naplníme slivkovým lekvárom a zlepíme. Poukladáme na plytký plech a pečieme v rúre pri teplote 180°C asi 20 až 30 minút. Po upečení hneď potrieme prepraženým maslom.



Dobrá chuť!







Recept: **Čokoládové muffiny s orechmi**

Suroviny: 2 hrnčeky polohrubej múky

½ hrnčeka práškového cukru

1 hrnček mlieka

½ hrnčeka oleja

½ hrnčeka posekané orechy, posekanú horkú čokoládu

½ prášku do pečiva

1 vajíčko, štipka soli

Postup práce: Suché suroviny vareškou premiešame v miske. Potom pridáme mlieko a olej. Vymiešame polotuhú hmotu, ktorú pomocou dvoch lyžičiek naplníme do 2/3 formy na muffiny. Pečieme vo vopred vyhriatej rúre pri teplote 180°C približne 20 – 25 minút. Táto dávka je pre 16 porcií muffin. Vrch môžeme ozdobiť šľahačkou.



Dobrá chuť!





Recept: *Lyžicový zákusok*

Suroviny na cesto:

22 polievkových lyžíc kryštálového cukru

30 polievkových lyžíc výberovej múky

6 vajcia

2 dl mlieka

2 dl oleja

1 ½ prášku do pečiva

Suroviny na polevu:

18 polievkových lyžíc vody

10 polievkových lyžíc kryštálového cukru

2 balíčky vanilkového cukru

3 polievkové lyžice kakaa

70 g palmarinu

Postup práce: **Príprava cesta** – 6 bielka vyšľaháme s kryštálovým cukrom na hustú penu potom pridáme žĺtka a ešte došľaháme dohusta. Pridáme mlieko, olej, múku a prášok do pečiva. Všetko dobre premiešame vareškou a vylejeme na vymastený a pomúčený hlboký plech. Pečieme asi 20 –30 minút pri teplote 180°C vo vopred vyhriatej elektrickej rúre. Cesto za horúca porežeme na obdĺžniky ešte na plechu a polejeme polevou. Poleva stečie pomedzi narezané kúsky. Na vrch môžeme posypať mletými orechmi.

**Príprava polevy** – Na pare v plechovej miske vymiešame vodu, kryštálový cukor, vanilkový cukor, kakao a palmarin na hustú penu.







Recept: ***Detská krupica***

Suroviny: 100 g krupice

1 l mlieka

40 g kryštálového cukru

roztopené maslo

škorica alebo granko

Postup práce: Krupicu a cukor vsypeme za stáleho miešania do vriaceho mlieka a miešame až kým kaša nezhustne. Potom ju vylejeme na tanier. Takto pripravenú kašu môžeme poliať roztopeným maslom a dochutiť škoricom alebo grankom.

