

RECEPTÍKY PRO KUČHTÍKY

HRAVÁ KUČHAŘKA
NA DĚTSKÉ OSLAVY

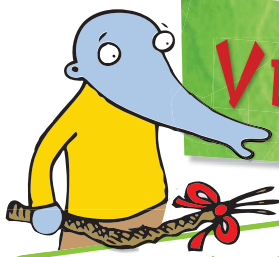
PAVLA ŠMIKMÁTOROVÁ

LIBOR DROBNÝ

LUKÁŠ NĚMEČEK



OBSAH



VELIKONOCE



ČTYŘLÍSTKY PRO ŠTĚSTÍ



STRANA 8

ČOKOLÁDOVÁ VAJÍČKA



STRANA 10

VESLAŘI



STRANA 12

BERUŠKY



STRANA 14

OVEČKY

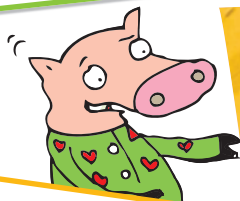


STRANA 16

ZAJÍČCI



STRANA 18



NAROZENINY



NAROZENINOVÝ DORT



STRANA 22

HOUSENKY



STRANA 24

MYŠKY



STRANA 26

KORNOUTKY



STRANA 28

SLADKÉ SUSHI



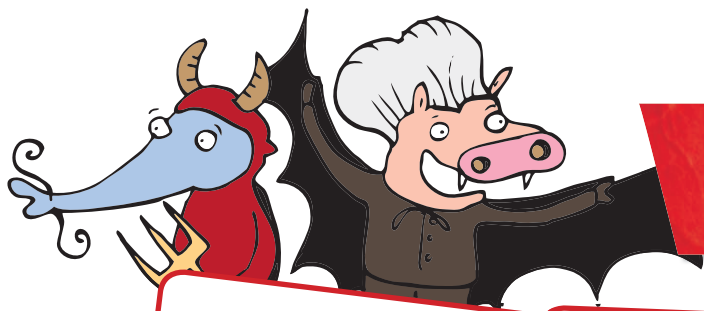
STRANA 30

KYTICE

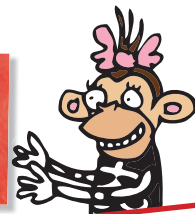


STRANA 32





KARNEVAL



DUCHOVÉ



STRANA 36

HADI



STRANA 38

UPÍŘI



STRANA 40

UPÍŘÍ DRINK



STRANA 42

STRAŠIDLA



STRANA 44

PIRÁTSKÁ LOĎ



STRANA 46



VÁNOCE



ADVENTNÍ KALENDÁŘ



STRANA 50

SÁŇKAŘI



STRANA 52

SKŘÍTCI



STRANA 54

VÁNOČNÍ STROMEČEK



STRANA 56

KAPŘÍCI



STRANA 58

JEDNOHUBKY



STRANA 60



Milí malí i velcí kuchaři, **Chechta**, **Frfňa** a **Chrochta** vám přinášejí další recepty, kterými se můžete blýsknout před kamarády na párty nebo na rodinné oslavě. Podle podrobných postupů krok za krokem můžete uspořádat hostinu, na kterou vaši hosté jen tak nezapomenou.

Chechta



Chrochta

Na **Velikonocce** vyhladovělí koledníci ocení vajíčkové veslaře nebo sladké zajíčky, na **narozeninové párty** samozřejmě nesmí chybět dort a pořádná kytice. Ta naše jistě nezvadne, protože se po ní jen zapráší. Pokud chcete uspořádat strašidelný **karneval**, najdete zde recept na děsivé upíry, ke kterým se skvěle hodí jejich oblíbený nápoj – krvavý upíří drink. Před **Vánoci** nezapomeňte na adventní kalendář z marcipánu a na sladoučké vánoční skřítky.

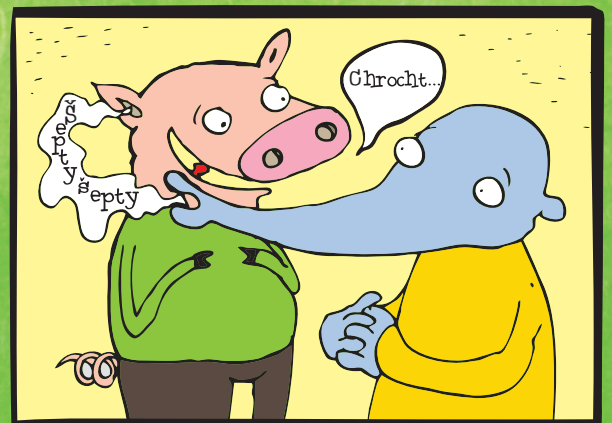
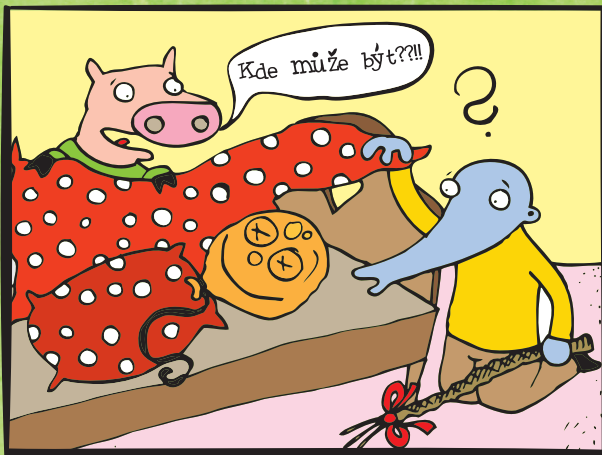
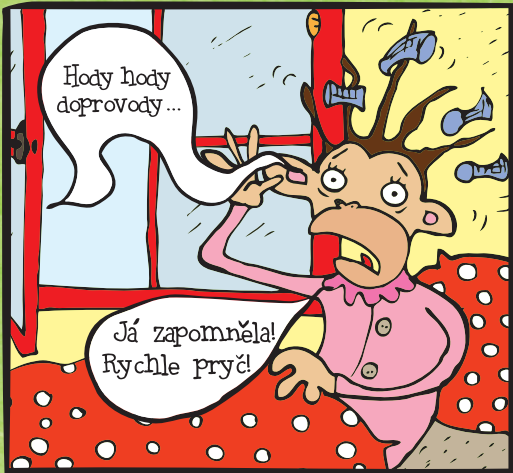
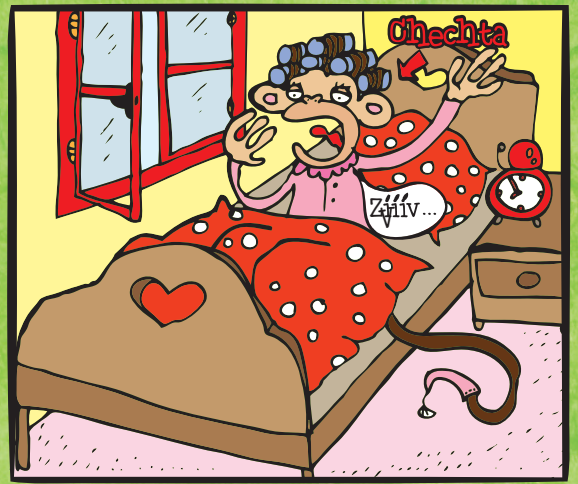


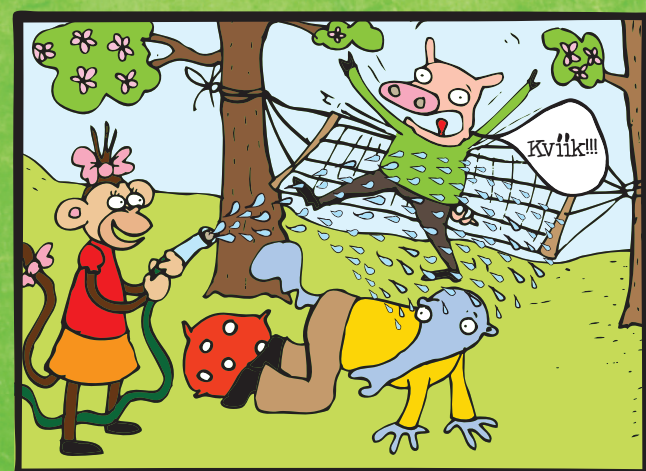
U každého receptu samozřejmě nechybí ani rady a triky, které vám práci v kuchyni usnadní. Dozvíte se také, jak se **Chchta** a **Chrochta** vypořádali s přípravou narozeninového překvapení pro svého kamaráda **Frfňu** nebo kdo vyhrál soutěž o nejděsivější masku.

Přejeme vám hodně trpělivosti a úspěchů při přípravě pohoštění a hlavně samé spokojené hosty.



Vaši autoři





KONEC

ČTYŘLÍSTKY PRO ŠTĚSTÍ



CO POTŘEBUJEME:

- toustový chléb
- Lučina
- 1 tavený smetanový sýr
- 2 lžíce zakysané smetany
- pažitka
- jarní cibulka
- sůl
- cherry rajčátka
- zelenina na ozdobu
- vykrajovátko na cukroví – srdíčka
- miska
- lžíce
- prkýnko
- nůž
- příborový nůž



1. Smícháme Lučinu, tavený sýr, zakysanou smetanu, špetku soli a část pažitky.



2. Z toustového chleba vykrajíme různé velikosti srdíček.



3. Srdíčka namažeme připravenou pomazánkou.



4. Celý povrch posypeme jemně nasekanou pažitkou.

5



Čtyři srdíčka sestavíme do čtyřlístku a přidáme kousek jarní cibulky jako stoněk.

6



Cherry rajčátka rozpůlíme, vydlabeme dužinu, naplníme je zbylou pomazánkou a ozdobíme zeleninou.

ZLEPŠOVÁK

Pažitku nemusíme krájet nožem, ale můžeme ji nastříhat kuchyňskými nůžkami.

