

RECEPT ZE SKLENICE

POSPOLU
U STOLU



Makový koláč

POTŘEBUJEME:

- sklenici
- stužku nebo provázek
- vytištěný recept

Sypké suroviny do sklenice

- 1 hrnek hladké mouky
- 1 hrnek celého máku
- 3/4 hrnku třtinového cukru
- 1/2 lžičky jedlé sody
- 1/2 sáčku prášku do pečiva



POSTUP:

- 1) Připravíme si sklenici o objemu 750-1000ml.
- 2) Množství surovin odzkoušíme tak, že do sklenice nalijeme odpovídající množství vody, kterou poté vylijeme a sklenici necháme důkladně oschnout.
- 3) Hrnečkem odměříme jednotlivé suroviny.
- 4) Postupně je opatrně vsypáváme do sklenice tak, aby tvořily vrstvy (prášek do pečiva a soda, mouka, mák, cukr). Sklenice musí být zcela zaplněná, aby se suroviny nepromíchaly.
- 5) Uzavřeme víčkem, ozdobíme stužkou a připojíme vytištěný recept.



RECEPT ZE SKLENICE

POSPOLU
U STOLU



Visačka

POTŘEBUJEME:

- obsah sklenice
- 1 vejce
- 1 hrnek mléka
- 1/2 hrnku oleje
- pečicí papír

Volitelně na polevu

- marmeládu
- 150 g cukru moučka
- šťávu z 1 citronu
- 1 bílek

POSTUP:

Obsah sklenice vysypeme do mísy, přidáme jedno vejce, hrnek mléka a půl hrnku oleje. Vymícháme hladké těsto, které rozprostřeme na plech vyložený pečicím papírem. Pečeme při 180 °C asi 20 min. Povrch koláče namažeme marmeládou, můžeme ho polít cukrovou polevou smíchanou ze 150 g moučkového cukru, šťávy z jednoho citronu a jednoho bílku.

POTŘEBUJEME:

- sklenici se sypkými surovinami
- nůžky
- lepidlo
- malé ostré nůžičky (např. manikurní)

POSTUP:

- 1) Visačku vystříhneme z papíru podél přerušované čáry.
- 2) Nepopsané strany visačky natřeme lepidlem.
- 3) Přeložíme napůl tak, abychom slepili obě strany k sobě a vznikla nám visačka s oboustranným textem.
- 4) Nůžkami vystříhneme díрку, protáhneme provázek či stužku a uvážeme na sklenici.

