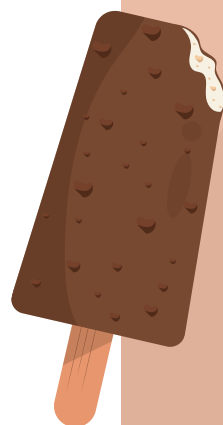


Malý zmrzlinář

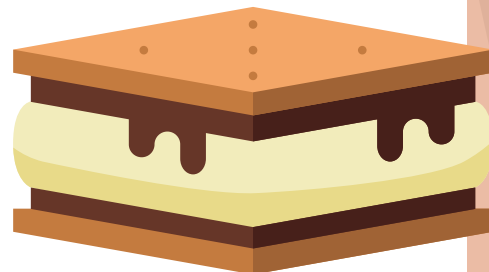
(projektový sešit)



Domácí ruská zmrzlina

Suroviny:

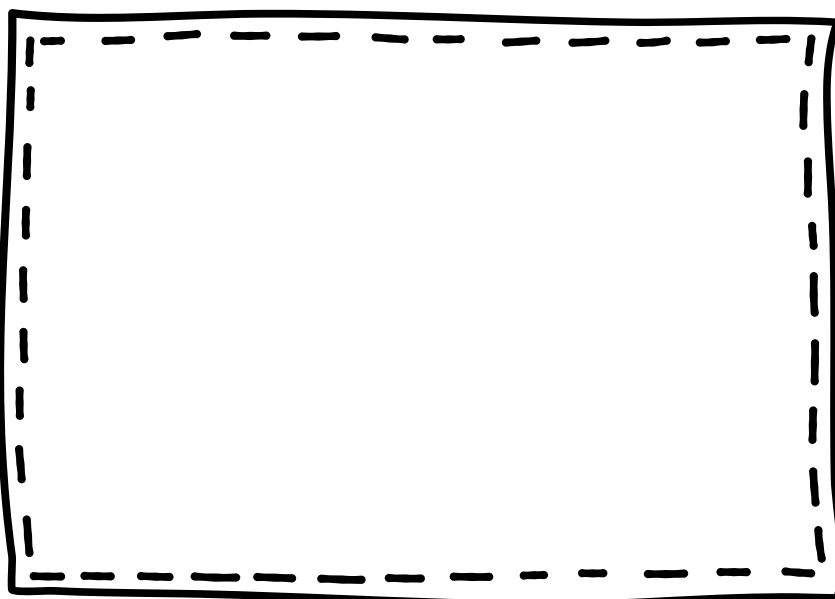
- 500 ml smetany ke šlehání
- 370 g kondenzovaného mléka
- Máslové sušenky



Postup:

- Pro zmrzlinu potřebujeme formu o rozměrech 23 x 25 cm. Šlehačku ušleháme mixérem, dokud nezhoustne. Postupně přidáváme kondenzované mléko ke šlehačce, dokud se obě suroviny nespojí.
- Hotovou hmotu dáme do mrazničky na 2 hodiny. Poté ji vyndáme a opět ušleháme mixérem.
- Na dno formy dáme vrstvu sušenek, rovnoměrně přidáme krém a další vrstvu sušenek nahoru. Zmrzlinu necháme v mrazničce přes noc.

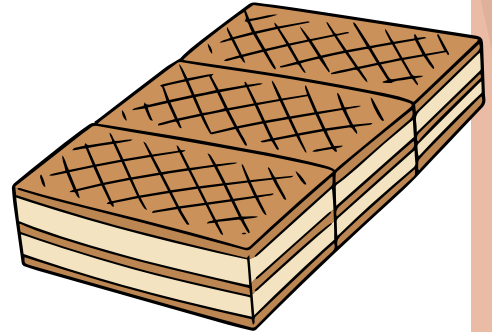
Prostor pro fotografii tvé zmrzliny



Margot zmrzlina

Suroviny:

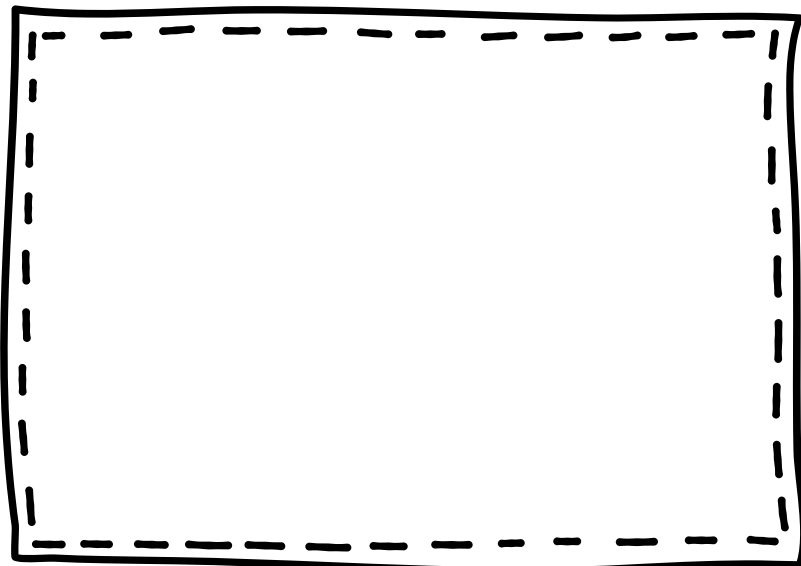
- 1 balení celozrnných sušenek
- 3 ks oříškové Delissy
- 100 g Margot čokolády
- 250 g šlehačky
- 500 g jemného tvarohu



Postup:

- Připravíme si vhodnou nádobu vyložením fólií a pokladením BB sušenek.
- Vyšleháme smetanu, přidáme rozmixované oplatky Delissa, zbývající BB sušenky, hrubě nastrouhanou Margot čokoládu, tvaroh a jemně promícháme.
- Namažeme směs na sušenky.
- Navrch položíme sušenky a dáme je do mrazáku přibližně na 4 hodiny.
- Nejlepší je, když je směs zcela zmrazená.

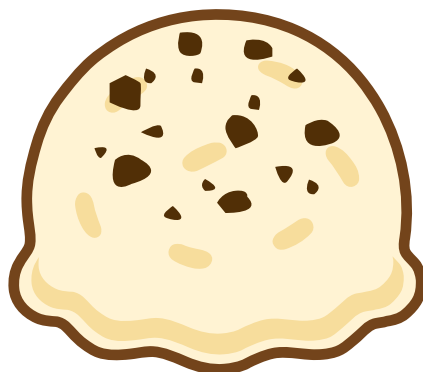
Prostor pro fotografii tvé zmrzliny



Lentilková zmrzlina

Suroviny:

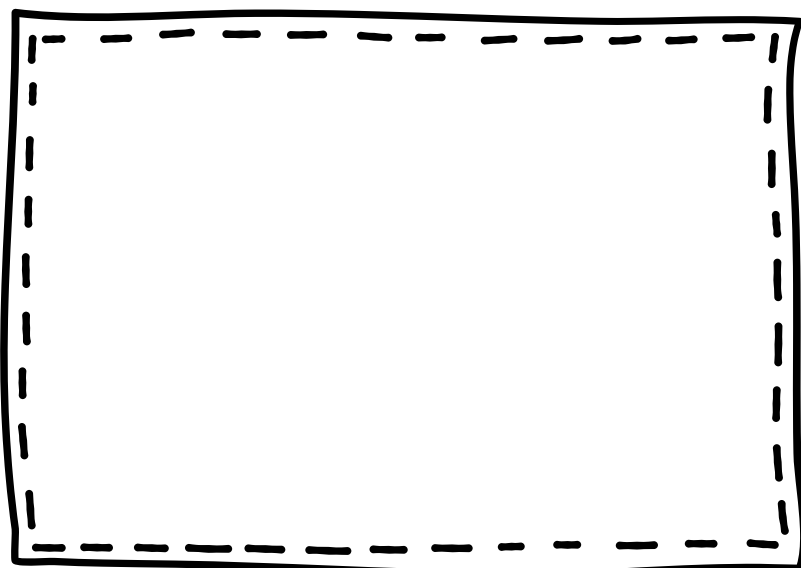
- 500 ml šlehačky 33%
- 5 lžic moučkového cukru
- 1 bal. vanilkového lusku
- lentilky



Postup:

- Smícháme šlehačku s moučkovým cukrem, přidáme zrníčka vanilkového lusku a vyšleháme směs na polotuhý krém.
- Přendáme do nádoby, přidáme nasekané lentilky a dáme do mrazničky. Každou půlhodinu promícháme vidličkou, aby se nevytvořily krystalky. Po 4 hodinách je zmrzlina hotová.
- Naporcujeme zmrzlinu, ozdobíme podle své fantazie a podáváme.

Prostor pro fotografii tvé zmrzliny



Smažená zmrzlina v lupínkovém kabátku

Suroviny:

- zmrzlina dle vlastního výběru
- kukuřičné lupínky
- vajíčko
- čokoláda
- čokoládový barevný posyp



Postup:

- Připravíme si kukuřičné lupínky, které dáme do mikrotenového sáčku a paličkou na maso je důkladně rozbijeme a přesypeme do misky. V druhé míse rozšleháme vajíčko.
- Zmrzlina musí být pořádně zmražená. Vytvoříme kuličky, které nejprve obalíme ve vajíčku a poté v lupínkách. Tento postup můžeme opakovat pro získání hrubší kůrky. Obalenou zmrzlinu ponoříme do rozpáleného oleje na 10 sekund a ihned vyjmeme.
- Na talíři zmrzlinu polejeme čokoládou a posypeme barevným posypem.
- TIP: Kukuřičná krusta ve spojení s vanilkovou zmrzlinou je neodolatelná.

Míša zmrzlina

Suroviny:

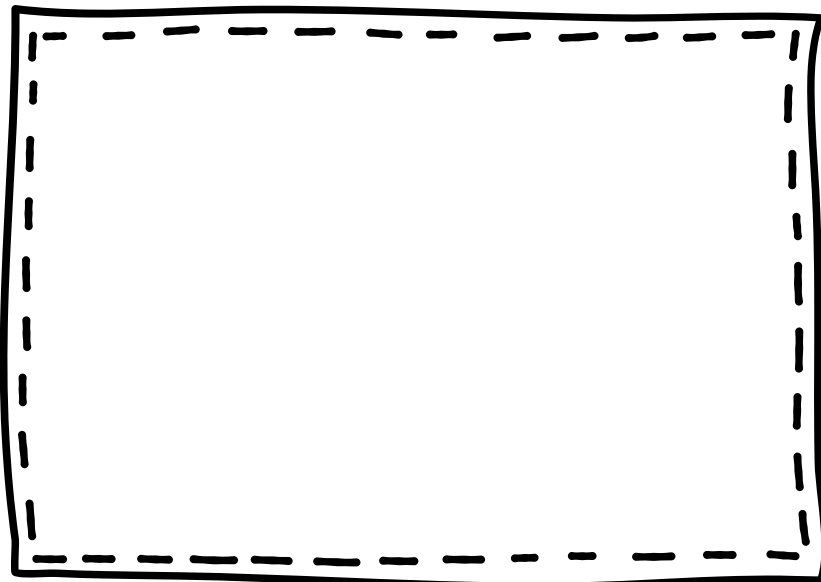
- 200 ml šlehačky 33%
- 250 g jemného tvarohu
- 50 g moučkového cukru
- 1 bal. vanilkového cukru
- 4 ks jahod



Postup:

- Tvaroh smícháme s cukrem a vanilkovým cukrem (doporučení: tvaroh bez hrudek). Šlehačku vyšleháme do tuha a opatrně vmícháme do směsi s tvarohem. Pokud chceme, můžete přidat mražené jahody, které necháme trochu rozmrznout, rozmačkáme vidličkou a přimícháme spolu se šťávou. Můžeme použít i čerstvé nebo z kompotu.
- Směs následně rozdělíme do silikonových formiček a dáme zamrazit. Na závěr ozdobíme podle vlastní chuti.

Prostor pro fotografii tvé zmrzliny



Pomerančová zmrzlina

Suroviny:

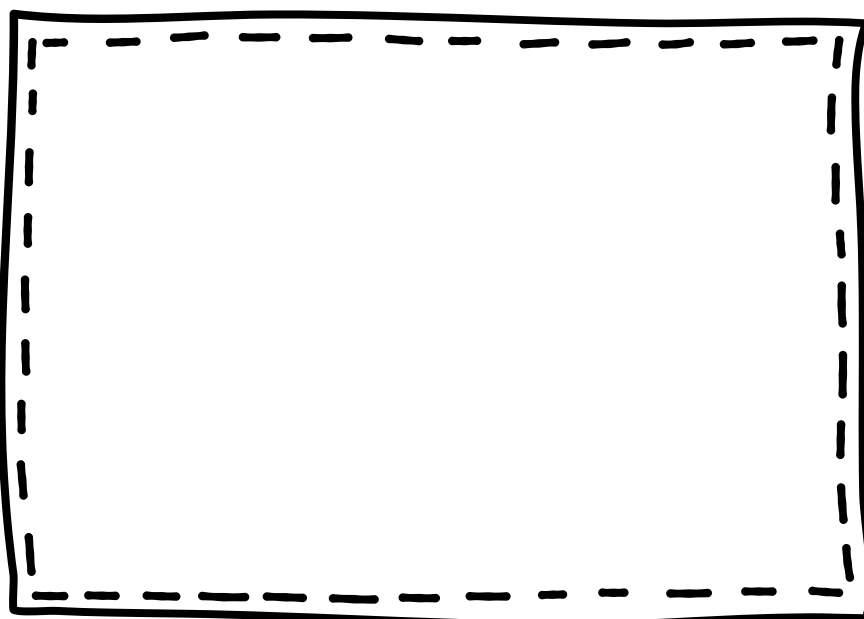
- 2 ks pomeranče
- 350 ml kokosového mléka



Postup:

- Pomeranče oloupeme a rozdělíme na měsíčky. Uspořádáme je na plech tak, aby se nedotýkaly a dáme je zamrazit.
- Vychlazené pomeranče vložíme do mixéru, přilijeme kokosové mléko a mixujeme, dokud nezískáme hladkou směs. Pro slazení lze přidat med, cukr nebo sladidlo dle chuti.
- Pro různorodost přidejte vanilkovou esenci, semínka z vanilkového lusku, citronovou šťávu nebo javorový sirup.
- Hmotu z mixéru přendáme do plastové nádoby a vrátíme do mrazáku.

Prostor pro fotografii tvé zmrzliny



Třešňová zmrzlina

Suroviny:

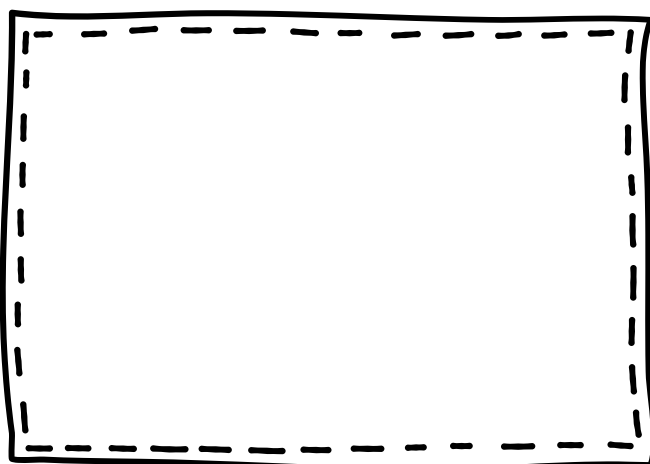
- 400 g třešní
- 500 ml bílého jogurtu
- 6 lžic moučkového cukru
- 1 bal. vanilkového cukru
- 200 ml smetany ke šlehání
- 1 ks citronu



Postup:

- Třešně odpeckujeme, vložíme je do mixéru spolu s jogurtem, vanilkovým a moučkovým cukrem. Vše spolu důkladně rozmixujeme na kaši.
- Smetanu na šlehání vložíme do druhé misky a vyšleháme spolu s citrónovou šťávou. Za stálého šlehání přidáváme třešňovou hmotu.
- Třešňovou hmotu vložíme do vyššího plechu a na půl hodinu vložíme do mrazáku. Po půl hodině plech z mrazáku vyjmeme a lopatkou důkladně promícháme (můžete i mixérem chvíli šlehat) a znovu vložíme zpět do mrazáku na půl hodinu. Takto postup opakujeme 4-5 krát, pokud zmrzlina nezačne tuhnout.

Prostor pro fotografii tvé zmrzliny



Oreo zmrzlina

Suroviny:

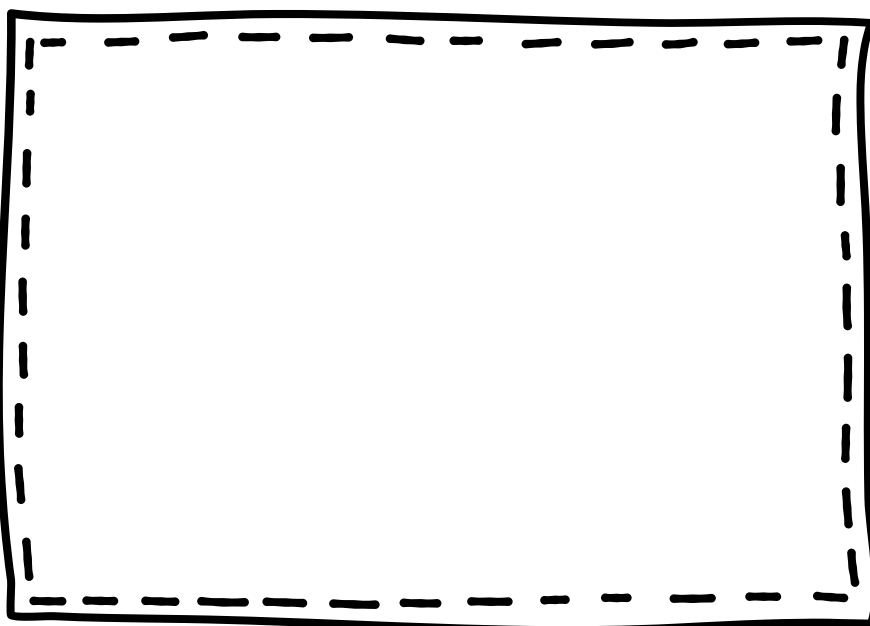
- 1-2 balení Oreo sušenek
- 480 ml smetany
- 1 plechovka kondenzovaného mléka



Postup:

- Sušenky vložíme do pytle, utěsníme a rozmačkáme je například válečkem na těsto nebo jiným náčiním.
- V míse ušleháme smetanu a poté přidáme kondenzované mléko.
- Zamícháme a přidáme nadrcené sušenky.
- Dobře promícháme a přesuneme do nádoby.
- Vyhladíme povrch a posypeme rozlámanými sušenkami Oreo.
- Přikryjeme poklicí nebo potravinářskou fólií a dáme zmrazit po dobu 6 hodin.

Prostor pro fotografii tvé zmrzliny



Zdravá mražená zmrzlina

Suroviny:

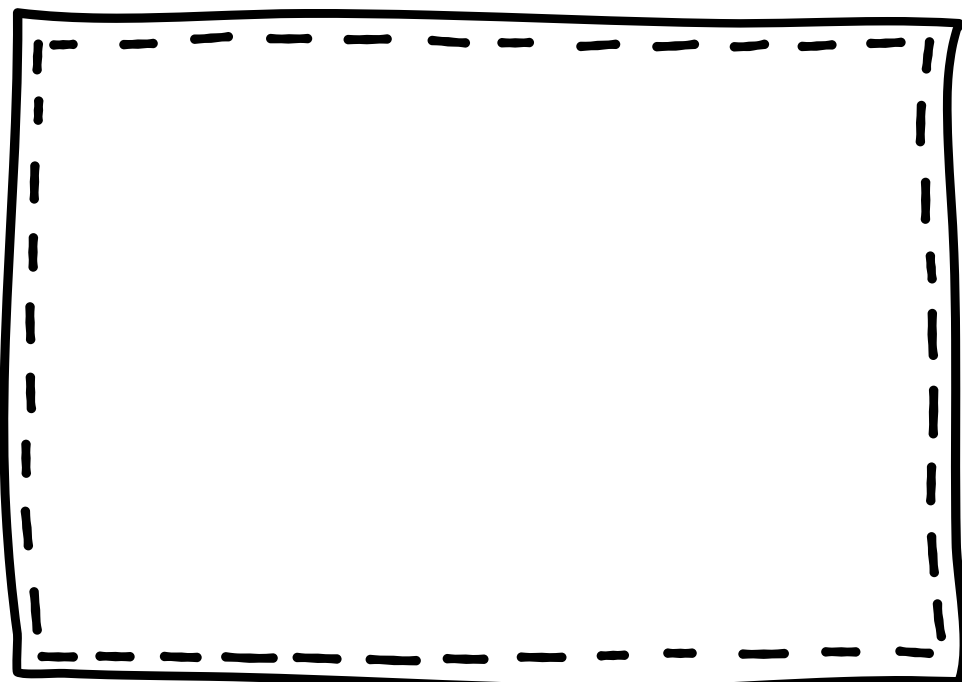
- 4 šálky mražených jahod
- 3 lžice medu nebo sirupu z agáve
- 1/2 šálku bílého jogurtu
- 1 lžice čerstvé citronové šťávy



Postup:

- Naházíme všechny suroviny, včetně zmražených jahod, do kuchyňského robota a mícháme dokud nevznikne krémová směs.
- Podáváme okamžitě nebo schováme do mrazáku.

Prostor pro fotografii tvé zmrzliny



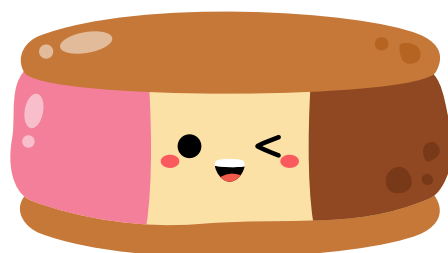
Zmrzlinový sendvič

Suroviny na sušenky:

- 250 g hladké mouky
- 100 g změkklého másla
- 75 g cukru krupice
- 50 g cukru moučka
- 1 vejce
- špetka soli
- 1 lžička kypřicího prášku
- 120 g čokolády

Suroviny na zmrzlinu:

- Salko tradiční
- 500g Smetana ke šlehání
- čerstvé maliny



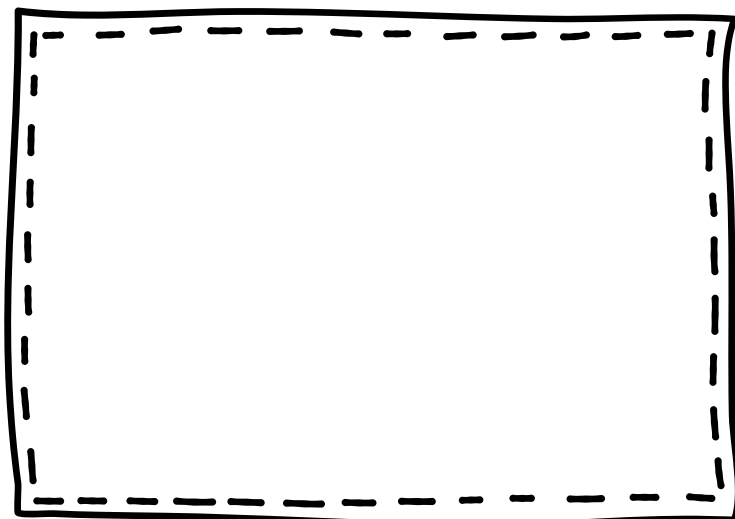
Postup na zmrzlinu:

- Vyšleháme salko a smetanu – zvlášť.
- Smícháme vyšlehané směsi dohromady.
- Přidáme nakrájené maliny a dáme zamrazit.

Postup na sušenky:

- Smícháme cukr, změkklé máslo a vejce v míse.
- Přidáme zbývající sypké ingredience a opět promícháme.
- Nakonec přidáme nasekanou čokoládu na drobné kousky.
- Tvarujeme těsto do podoby sušenek a pečeme je při 180°C asi 15 minut.

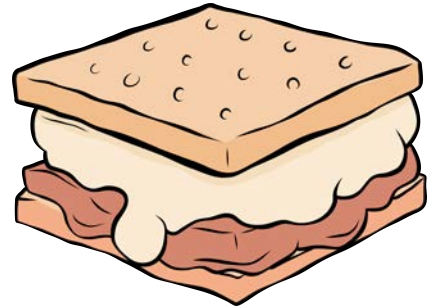
Prostor pro fotografii tvé zmrzliny



Řecká domácí zmrzlina

Suroviny:

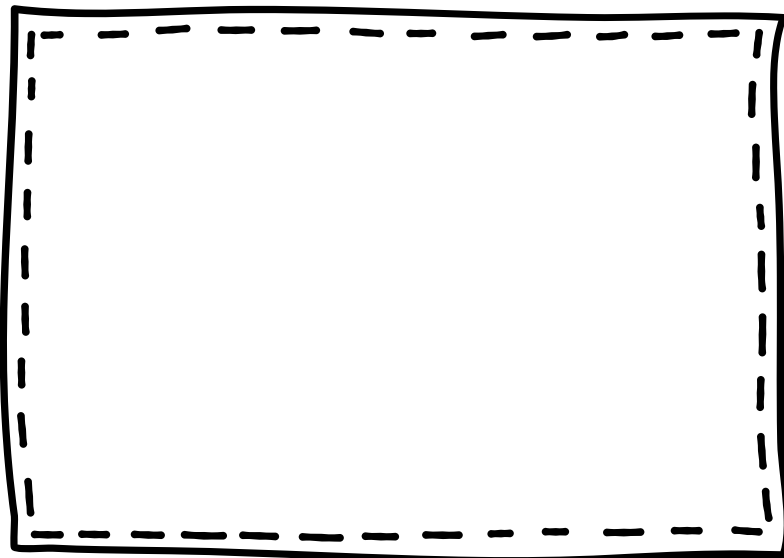
- 600 ml smetana ke šlehání
- 1 litr minerální vody
- 300 g sušenek
- 15 ks banánky v čokoládě
- 2 balení Nescafé kávy 2v1
- 250 g moučkového cukru



Postup:

- Smetanu vyšleháme s cukrem a minerálkou do pěny. Tu rozdělíme na 3 části.
- Do jedné z nich přidáme sušenky, které předtím rozmixujeme na prášek
- Do druhé části přidáme předem nasekané banánky v čokoládě.
- Do třetí přidáme 2 balíčky Nescafé
- Připravíme si menší obdélníkovou formu a navrstvíme vrstvy: Sušenková hmota, banánová hmota a nakonec kávová hmota.
- Odložíme do mrazáku ztuhnout a podáváme.

Prostor pro fotografii tvé zmrzliny



Kiwi nanuky



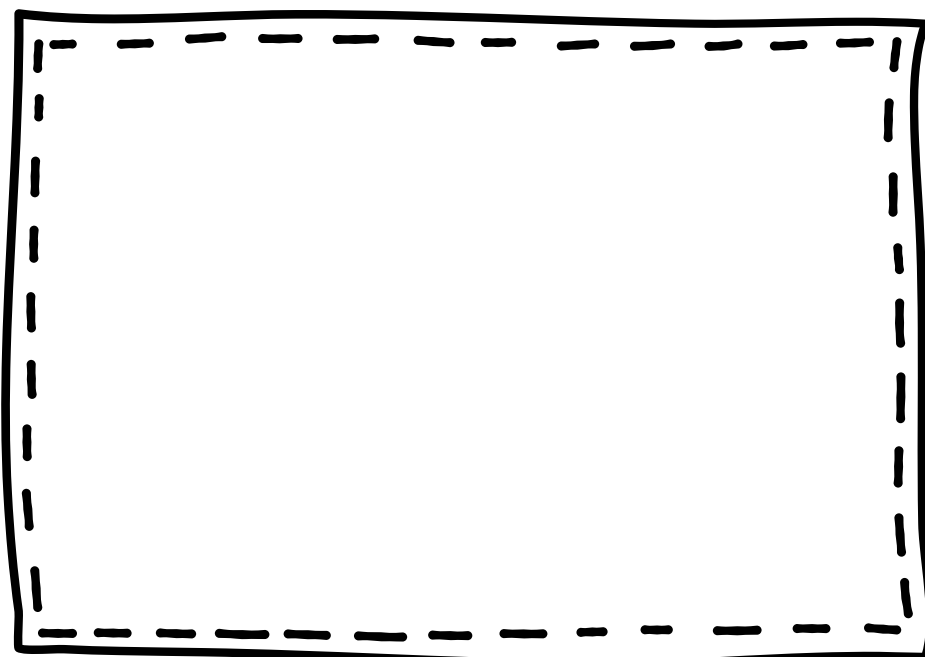
Suroviny:

- 2 ks kiwi
- 1 ks pomeranče
- Cukr - dle chuti

Postup:

- Na přípravu můžeme použít různé sklenice, silikonové formy nebo různé kelímky od jogurtů - záleží co máme po ruce. Také budeme potřebovat paličky.
- Kiwi očistíme, rozkrojíme na menší části a vložíme do mixéru. Rozmixujeme na kaši a postupně přidáme šťávu z jednoho pomeranče a znovu mixujeme.
- Rozmixovanou hmotu navrstvíme do sklenic (nebo do formiček), vložíme paličku a odložíme do mrazáku ztuhnout.
- Poznámky: Paličky budou v kiwi hmotě stát, protože hmota je hustá.

Prostor pro fotografii tvé zmrzliny



Hodnoticí zmrzlinový arch

	Vzhled (jak vypadá?)	Vůně (co cítíš?)	Chuť	Jak se ti líbila tvorba?	Poznámky
Domácí ruská zmrzlina				    	
Margot zmrzlina				    	
Lentilková zmrzlina				    	
Smažená zmrzlina				    	

Hodnoticí zmrzlinový arch

	Vzhled (jak vypadá?)	Vůně (co cítíš?)	Chuť	Jak se ti líbila tvorba?	Poznámky
Míša zmrzlina				    	
Pomerančová zmrzlina				    	
Třešňová zmrzlina				    	
Oreo zmrzlina				    	

Hodnotící zmrzlinový arch

	Vzhled (jak vypadá?)	Vůně (co cítíš?)	Chuť	Jak se ti líbila tvorba?	Poznámky
Zdravá mražená zmrzlina				    	
Zmrzlinový sendvič				    	
Řecká domácí zmrzlina				    	
Kiwi nanuk				    	

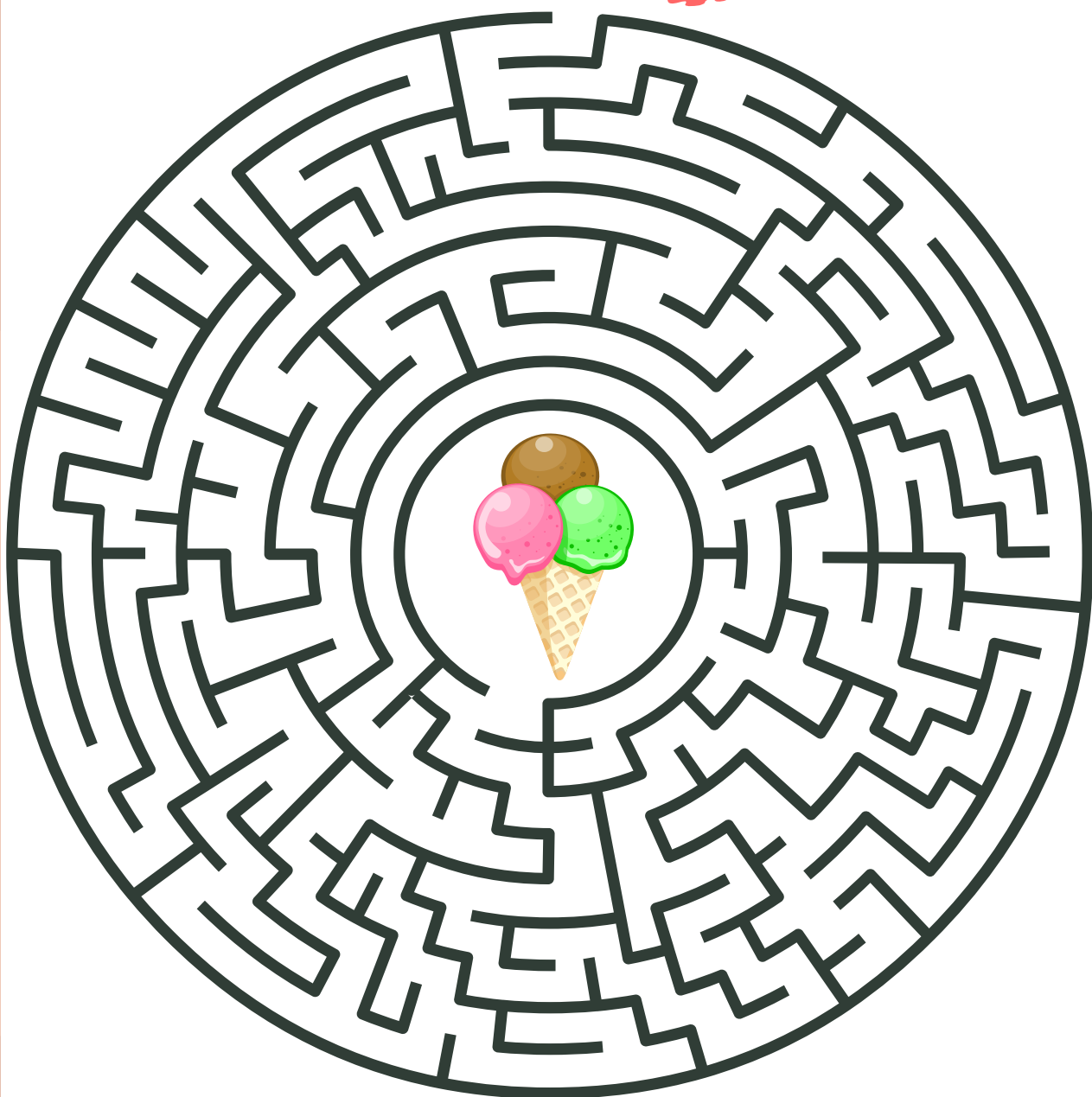
Spojovačka zmrzlin

Spoj správně zmrzliny, které k sobě podle barvy patří



Zmrzlinové bludiště

Najdi smutnému
chlapci, kterému spadla
zmrzlina, cestu k jeho
nové zmrzlině.



Navrhni své vlastní logo

Představ si, že jsi zmrzlinář, který bude mít svou vlastní firmu na zmrzlinu.

Jaké logo by se ti líbilo?

Zde máš možnost si jej sám nakreslit.



CENTRUM
CELOŽIVOTNÍHO
VZDĚLÁVÁNÍ