

Velikonoční nápadník

V. A



Obsah

Recepty

ŠLEHAČKOVÝ BERÁNEK od Adélky.....	3
OŘÍŠKOVÝ BERÁNEK od Davida	5
VELIKONOČNÍ BÁBOVKA S KYSANOU SMETANOU od Filipa.....	6
KARAMELOVÉ VELIKONOČNÍ TVARY od Jakoubka	8
MAZANEC od Káji	9
VELIKONOČNÍ BERÁNEK od Kuby.....	11
BERÁNEK od Šimona	12

Tvoření s vajíčky

VELIKONOČNÍ VEJCE od Adama	13
ZDOBENÍ VAJÍČEK VOSKEM od Elišky.....	14
BARVENÍ VAJÍČEK od Shan.....	15
BARVENÁ VELIKONOČNÍ VAJÍČKA od Lukáše	17
BARVENÍ VAJÍČEK od Matěje	18
SOPEČNÁ VEJCE od Maxe	19
KRASLICE od Oly.....	20
BARVENÍ VAJÍČEK POMOCÍ VOSKU od Pavla K.....	21
VELIKONOČNÍ VEJCE od Vojty.....	22

Dekorace

VELIKONOČNÍ VĚNEC od Honzy	23
VELIKONOČNÍ SKOŘÁPKA od Petra.....	25

ŠLEHAČKOVÝ BERÁNEK od Adélky

Velikonoce si nedovedu představit bez velikonočního beránka, v křesťanství je beránek symbolem Ježíše Krista, protože byl obětním beránkem za spásu světa.

Potřebujeme:

125 g moučkového cukru

1 vanilkový cukr

60 g změkklého másla

2 vejce

250 g hladké mouky

2 lžičky kypřicího prášku

250 ml smetany ke šlehání

Příprava:

Troubu předehřejeme na 175 stupňů a vymažeme formu na beránka. V míse smícháme změkklé máslo s oběma cukry a zašleháme vajíčka. Potom přidáme mouku s práškem do pečiva, smetanu a pořádně promícháme.

Hladkým těstem naplníme formu, uhladíme povrch a dáme péct do trouby. Pečeme asi 50 minut. Vytáhneme z trouby a zkontrolujeme špejlí, jestli je dost upečený.

Až trochu zchladne, vyklopíme ho z formy a dáme na tác. Potom si nachystáme 2 kousky čokolády na oči (můžete použít i hrozinky) a zapícháme je. Bohatě pocukrujeme, uvážeme mašli a můžete udělat beránkovi čelenku z jedlých květů jako já.

Dobrou chuť☺





OŘÍŠKOVÝ BERÁNEK od Davida

Příprava:

3 vejce, 100 g práškového cukru, 80 g polohrubé mouky, ½ prášku do pečiva, 50 g rozemletých oříšků.

Postup:

Rozklepneme vejce, našleháme s cukrem do husté pěny a lehce vmícháme prosátou mouku s práškem do pečiva a rozemletými oříšky. Vlijeme do vymazané a vysypané beránkové formy a upečeme ve středně vyhřáté troubě.



VELIKONOČNÍ BÁBOVKA S KYSANOU SMETANOU od Filipa

Suroviny:

2 hrnky polohrubé mouky

1 hrnek cukru krupice

3 ks vejce

1 hrnek mléka

½ hrnku rostlinného oleje

1 ks kysané smetany

1 ks prášku do pečiva

kakao

čokoládová mléčná poleva

Postup

Všechny výše uvedené přísady smícháme v míse a jako poslední vmícháme kypřicí prášek. Polovinu těsta nalijeme do vymazané a vysypané formy a do druhé poloviny vmícháme 3 lžíce kakaa a přilijeme do formy. Pečeme na 180°C asi 45 minut. Po upečení bábovku lehce pocukrujeme a ozdobíme rozehřátou čokoládovou polevou.



KARAMELOVÉ VELIKONOČNÍ TVARY od Jakoubka

NA VÝROBU KARAMELU POTŘEBUJI:

CUKR, KASTROL, TALÍŘ VYMAZANÝ MÁSLEM, VELIKONOČNÍ VYKRAJOVÁTKA (MAMKU NEBO TÁTU – JE TO NEBEZPEČNÉ)

POSTUP:

1. VYMAŽEME TALÍŘ MÁSLEM.
2. CUKR VLOŽÍME DO KASTROLU A NA MÍRNÉM OHNI ROZPOUŠTÍME.
3. KDYŽ JE ROZPUŠTĚNÝ CUKR MEDOVÉ BARVY, VYPNEME OHEŇ.
4. NA TALÍŘ VYSKLÁDÁME VYKRAJOVÁTKA A KARAMEL NALIJEME LŽÍCÍ DO VELIKONOČNÍCH VYKRAJOVÁTEK.
5. PO VYCHLADNUTÍ VYJMEME Z VYKRAJOVÁTEK.

DOBROU
CHUŤ!



MAZANEC od Káji

250g hladké mouky
250g polohrubé mouky
125g cukru
špetka soli, citronová kůra
1 vanilkový cukr
25g droždí nebo 3/4 sušeného droždí

Postup:

Nejprve si vytvořím kvásek:
vezmu mléko, dám do kastrůlku,
ohřeju si mléko, přidám cukr, rozdrobím kvasnice,
přikryju utěrkou a nechám kynout.
Než kvásek vykyne, navážím si mouku do mísy,
přidám zbytek ingrediencí.
Vymíchám a nechám hodinu kynout.
Po vykynutí vytvaruji bochánek,
nechám vykynout 10 min.
Potřu rozšlehaným vejcem a mlékem
a dám péct na 180 C°.





VELIKONOČNÍ BERÁNEK od Kuby

Nachystáme si formu beránka a všechny ingredience.

Suroviny:

- 2 hrnky polohrubé mouky
- 1 hrnek krystalového cukru
- 2 vejce
- 1 hrnek mléka
- půl hrnku oleje
- prášek do pečiva

Postup:

Všechny suroviny vymícháme metličkou na hladké těsto. Formu vymažeme máslem a vysypeme hrubou moukou. Těsto nalijeme do formy a přiklopíme druhou částí. Vložíme do vyhřáté trouby na 170 °C, pečeme asi 30 min. Po vychladnutí beránka vyklopíme. Pocukrujeme nebo polijeme čokoládovou polevou. Oči uděláme z hřebíčků (koření). Na závěr beránkovi uvážeme kolem krku mašličku a máme hotovo.

DOBROU CHUŤ ☺



BERÁNEK od Šimona

Na Velikonoce pečeme každý rok beránka, kterého dáváme na ozdobený tác.

Recept na beránka:

Suroviny: 120g másla, 4 vejce, 200g cukru krupice, 1 vanilkový cukr, 200ml mléka, 300g polohrubé mouky, 1 prášek do pečiva a nakonec trochu šťávy z citronu.

Postup:

1. Tuk, žloutky a cukry utřu do pěny. Postupně přidávám vlažné mléko a mouku smíchanou s práškem do pečiva. Zakapu šťávou z citronu a nakonec pomalu vmíchám sníh z bílků.
2. Vymažu formu, vysypu hrubou moukou a pečů v předehřáté troubě asi 1/2 až 3/4 hodiny. Beránka polévám čokoládou nebo jen pocukruji. Jako oči používám modré lentilky a na jazyk červenou. Pod krk uvážu mašli.



VELIKONOČNÍ VEJCE od Adama

- 1) Uchopíme vejce a svrchu a zespodu jej probodneme.
- 2) Vejce znovu uchopíme a začneme foukat do dírky, kterou jsme udělali v prvním kroku. Vnitřnosti vejce tak vytečou spodkem.
- 3) Potom si vejce libovolně nabarvíme a nazdobíme a necháme vyschnout.



ZDOBENÍ VAJÍČEK VOSKEM od Elišky

Na zdobení vajíček budeme potřebovat:

- vyfouklá nebo uvařená vejíčka
- voskovky
- špendlík s malou hlavičkou
- tužku

Postup:

1) Jsou různé způsoby, jak rozehrát vosk.

Třeba:

- na plotýnce s kovovými kalíšky na sporáku
- na stojánku na vosk

2) Voskovky nalámeme a dáme je do kalíšků (nebo do jiné nádoby).

3) Než se voskovky roztečou na vosk, musíme si udělat něco, čím budeme zdobit. Na to máme tužku a špendlík. Tužku otočíme na konec, kde má většinou gumu (tužka musí být bez gumy) a zapíchneme tam špendlík tak, aby dobře držel.

4) Když už se voskovka roztekla, můžeme zdobit. Hlavičku špendlíku namočíme do vosku. Malujeme po tečkách nebo čárečkách a po každé tečce (čárce) tužku se špendlíkem znovu namočíme.



BARVENÍ VAJÍČEK od Shan

SUROVINY

Ocet

5 vajec natvrdo

5 vajec vyfouknutých

Barvy na vejce

Fixy

POSTUP

- Rozpustit barvy v teplé vodě.
- Přidat 2 lžíce octa.
- Ponořit do barvy vejce natvrdo.
- Několikrát otočit.
- Vytáhnout vejce a nechat uschnout.
- Vyfouknutá vejce pokreslit fixami podle vlastní fantazie.



BARVENÁ VELIKONOČNÍ VAJÍČKA od Lukáše

Nejprve jsem si nachystal 6 bílých vajíček, barvu na vajíčka a kastrolek s vodou. Zapnul jsem sporák na nejvyšší stupeň a nechal vodu vařit, jak to vařilo, dal jsem tam ta vajíčka, vsypal jsem tam barvu na vajíčka s názvem OVA a ještě vařil 2minuty. Velkou lžící jsem je vyndal na talířek a osušil utěrkou. Pak jsem si vzal samolepky na vajíčka koupená v papírnictví a vystříhal podle obrázků, namočil na chvilku do vody a sloupil na vajíčko. Potom jsem si na rožek hadříčky máznul sádlem a tím rožkem potíral vajíčka opatrně, aby se leskla. Nakonec jsem je dal do košíčku na stůl.

Doplnění od Kuby: Jiná varianta - uvařená vejce natvrdo dáme do zavařovací sklenice s teplou vodou, octem a barvivem. Necháme je tam chvilku podle toho, jaký odstín chceme.



BARVENÍ VAJÍČEK od Matěje

Nachystám si vajíčka, barvy a hrnec s vodou. Vajíčka uvařím natvrdo 6-8 minut.

Hrnec s vodou dám vařit, až bude bublat, přidám 2-3 polévkové lžíce octa a rozmíchám barvu.

Vajíčka ponořím do obarvené vody s octem a pomalu vaříme asi čtvrt hodiny. Potom vejce vytáhnu a nechám usušit, a pak můžu namazat sádlem nebo špekem, aby se leskla. Dám do misky na velikonoční stůl.



SOPEČNÁ VEJCE od Maxe

Potřebuji:

- vejce natvrdo
- potravinářská barviva
- ocet, jedlou sodu
- štětce, kalíšky
- mísu nebo talíř, vodu



Postup:

1. Smíchám zhruba lžičku sody, pár lžic vody a barvivo. Konzistenci vytvořím dle potřeby. Vezmu štětec a dám se do malování.
2. Barvu na vejce nakapu kapátkem.
3. Naliju ocet na špičku vejce a pozoruji sopečné erupce.
4. Opakuji kroky 2 až 3 znovu a znovu, dokud se nezačnu nudit.
5. Pak si vezmu další vejce. Přebytný ocet lehce otřu nebo jednoduše nechám uschnout.

KRASLICE od Oly

1. Připravím si vyfouknutá a dobře vysušená vajíčka.
2. Vajíčko si dám na špejli a celé ho nabarvím černou tuší.
3. Než mi tuš zaschne, tak namočíím slámu z ječmene do vařící vody.
4. Ze slámy si pak nakrájím tvary.
5. Vezmu si párátko a namočíím ho do bezbarvého laku a s jeho pomocí přilepím tvary na vajíčka.
6. Vytvořím různé ornamenty.



BARVENÍ VAJÍČEK POMOCÍ VOSKU od Pavla K.

1. Připravíme si čajovou svíčku, stojan a nádobku na vosk.
2. Na stojan dáme nádobku se včelím voskem.
3. Zapálíme svíčku a nádobku s voskem zahřejeme, až se vosk roztaví.
4. Vezmeme vajíčko a pomocí špendlíku zapíchnutého v tužce na něj nanášíme voskovou malbu.
5. Po namalování vajíčko ponoříme do barvy.
6. Vajíčko usušíme a prstem sloupneme vosk.
7. Místa pod voskem zůstanou neobarvená a kresba tak vynikne.

VELIKONOČNÍ VEJCE od Vojty

Připravte si:

- 3-4 vejce
- Potravinářské barvy, například OVO
- Ocet
- Trpělivost



Nejdříve si vezměte několik vajíček, třeba tři vajíčka. Vezměte si hrnec, dejte ho na plotýnku a nalijte do něj vodu. Až začne voda bublat, tak tam dejte vejce a nechte je vařit 8 minut, pak je vytáhněte a usušte. Vezměte barvivo a nechte ho rozpustit v jedné třetině litru horké vody se 3 lžícemi octa. Vložte uvařená vajíčka, zamíchejte a nechte je tam 2 až 3 minuty, pak je vytáhněte a usušte a dejte do košíku.

Tip: Můžete dozdobit obtisky nebo něco nakreslit lihovým fixem.

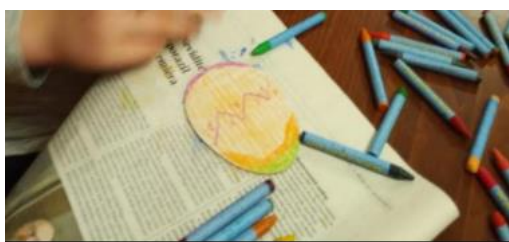


VELIKONOČNÍ VĚNEC od Honzy

Prvně vyloupeme všechny věci z kartonu. Vezmeme si kruh, který bude sloužit jako věnec.



Rozvrhneme si ale nejdříve, kde si dáme ozdoby a jak si je na věnec dáme. Vybarvíme ho. Následně vybarvíme všechny ozdoby, které si chceme dát na náš věnec.



Jakmile máme vybarveno, můžeme na věnec nalepit ozdoby. Teď si jen někde libovolně do věnce uděláme díru na zavěšení a hotovo-máme velikonoční věnec! 😊





VELIKONOČNÍ SKOŘÁPKA od Petra

V obchodě si koupíme velkou velikonoční skořápku.

Koupíme si:

- zelenou houbu,
- umělé vejce a špejli,
- umělé kytky.

Venku si ustříhneme kočičky a zelené jehličnany.

Doma si dáme do velikonoční skořápky zelenou houbu, do které napíchneme zelené jehličnany a kytky na špejli. Na špejli napíchneme vajíčka a kočičky, které spojíme červenou mašlí (jakoukoliv).



Veškeré použité fotografie a texty Velikonočního nápadníku jsou autorské - Třída V. A, ZŠ Svatoplukova 11, Olomouc, 2021.