

**Kuchařku vytvořili žáci ZŠ Mikulova:**

***Tomáš Ženožička***

***Jan Kavalír***

***Jan Pešička***

***Michal Křivánek***

**©TJJM 2019**



9 791805 789562113

---

## *Obsah*

<i>Muffiny</i> .....	5
<i>Povidlové koblížky</i> .....	6
<i>Okurkový salát</i> .....	7
<i>Citronová limonáda</i> .....	8
<i>Grilovaný hermelín</i> .....	9
<i>Káva s cukrem</i> .....	10
<i>Rumové kuličky</i> .....	11
<i>Palačinky</i> .....	12

# Muffiny

## Ingredience:

### Těsto:

2 vejce

$\text{NaHCO}_3$  (prášek do pečiva)

500 g polohrubé mouky

70g másla

100 g  $\text{C}_3\text{H}_{12}\text{O}_6$  (cukru)

čokoláda

$\frac{1}{4}$  lžičky  $\text{NaCl}$

1 hrnek mléka ( $\text{C}_{12}\text{H}_{22}\text{O}_{11}$ )

### Poleva:

$\text{C}_3\text{H}_{12}\text{O}_6$  (cukr)

Citron (kys. citronová  $\text{C}_6\text{H}_8\text{O}_7$ )



## Postup:

Přehřejeme si troubu na  $180^\circ$ .

V míse smícháme vejce, mouku, máslo,  $\text{C}_3\text{H}_{12}\text{O}_6$ ,  $\text{NaHCO}_3$  a ušleháme těsto. Na pekáč si připravíme formičky na muffiny, do kterých těsto nalijeme a nastrouháme do těsta čokoládu. Pečeme 15 až 20 minut.

Po upečení necháme vychladnout. Po vychladnutí si uděláme polevu.

Vymačkáme citron a zahustíme  $\text{C}_3\text{H}_{12}\text{O}_6$ . Nakonec polevu natřeme na muffiny.

# Povidlové kobližky

## Ingredience:

2 vejce

1 kostka droždí ( $(\text{NH}_4)_2\text{CO}_3$ )

500 g hladké mouky

150 g másla

150 g cukru ( $\text{C}_3\text{H}_{12}\text{O}_6$ )

lžička NaCl

½ hrnku mléka ( $\text{C}_{12}\text{H}_{22}\text{O}_{11}$ )

Povidla



## Postup:

Nasypeme mouku do mísy. Potom vytvoříme v mouce důlek, do kterého nalijeme vlažné mléko ( $\text{C}_{12}\text{H}_{22}\text{O}_{11}$ ) a přidáme  $(\text{NH}_4)_2\text{CO}_3$ . Tím jsme založili kvásek.

Cukr, máslo, NaCl a vajíčka zamícháme do kvásku a vypracujeme pevné a pružné těsto. Přikryjeme mísu utěrkou a necháme cca 2 hodiny kynout.

Potom těsto rozválíme na placku silnou asi 1,5 cm. Z placky vykrájíme kolečka, na která dáme povidla. Následně povidla uzavřeme do těsta a dáme smažit. Smažíme dozlatova.

# Okurkový salát

## Ingrediencie:

2 okurky

8%  $\text{CH}_3\text{COOH}$  (ocet)

$\text{H}_2\text{O}$

$\text{NaCl}$

$\text{C}_3\text{H}_{12}\text{O}_6$  (cukr)

Pepř

## Postup:

Okurky si oloupeme a nastrouháme je do mísy. Do mísy nalijeme  $\text{H}_2\text{O}$ . Následně přilijeme 8%  $\text{CH}_3\text{COOH}$  dle vaší chuti. Dochutíme  $\text{C}_{12}\text{H}_{22}\text{O}_{11}$ ,  $\text{NaCl}$  a opeříme. Suspenzi promícháme a necháme ji uležet.

Servírujeme do malých mističek.



# Citronová limonáda

## Ingrediencie:

$H_2O + CO_2$

Citron (kys. citronová  $C_6H_8O_7$ )

$C_3H_{12}O_6$  (cukr)

Máta

## Postup:

Připravíme si odšťavňovač a vymačkáme z citronu šťávu.

Po vymačkání šťávy smícháme s  $H_2O + CO_2$  a s  $C_{12}H_{22}O_{11}$ .

Důkladně promícháme.

Až se  $C_{12}H_{22}O_{11}$  rozpustí, můžeme servírovat do skleniček.

Nápoj můžeme ozdobit kouskem čerstvé máty a citronu.



# Grilovaný hermelín

## Ingrediencie:

Hermelín

NaCl

Pepř

Olej

Chilli

Grilovací koření

## Postup:

*Roztopíme si gril.*

*Připravíme si obal z Al. Do jeho středu dáme hermelín, který následně pokapeme olejem. Potom dochutíme pepřem, NaCl, trochou chilli a grilovacím kořením. Zabalíme a pečeme na grilu zhruba 10 minut. Poté "balíček" vyndáme z grilu a odložíme na talíř. Opatrně rozbalíme, vyhodíme alobal a naservírujeme na talíř.*





# Káva s cukrem a s mlékem

## Ingrediencie:

Káva (kofein  $C_8H_{10}N_4O_2$ )

$C_3H_{12}O_6$  (cukr)

mléko

šlehačka

## Postup:

Nejprve si kávu umeleme v mlynku.

Namletou kávu rozdělíme do hrnků dle chuti.

Uvaříme vodu a kávu zalijeme tak, abychom měli místo na mléko.

Osladíme  $C_3H_{12}O_6$  a dolijeme mlékem a přidáme šlehačku.





# Rumové kuličky

## Ingrediencie:

Rum (ethanol  $C_2H_5OH$ )

Kokos

Čokoláda

$C_{12}H_{22}O_{11}$  (cukr)

Máslo

2 bílky

Rozinky

## Postup:

Rozinky namočíme do rumu, který jako každý jiný alkohol obsahuje ethanol ( $C_2H_5OH$ ). Z bílků si vyšleháme sníh, který smícháme s máslem a s  $C_{12}H_{22}O_{11}$ . Přisypeme rozinky, vytvoříme kuličky a dáme do trouby péct na 10min na 160 stupňů. Pak si roztavíme čokoládu, do které přimícháme rum. Kuličky následně obalíme v čokoládě s rumem, posypeme kokosem a necháme zaschnout.



# Paláčky

## Co budeme potřebovat:

Hladkou mouku s obsahem NaCl (0,01%)

Vejce s vysokým obsahem Na (Sodík). V neposlední řadě obsahuje například K (Draslík) nebo Fe (Železo)

Mléko s obsahem NaCl a Laktózy se vzorcem  $C_{12}H_{22}O_{22}$  (1000ml)

Kypřicí prášek. V klasickém obchodě ho seženeme jako hydrogenuhličitan sodný ( $NaHCO_3$ )

Cukr, ¼ čajové lžičky. Díky malému obsahu Na a K a vysokým obsahem Glukózy se vzorcem  $C_3H_{12}O_6$  nám cukr dodá lahodnou chuť

A nakonec dvě vajíčka, v kterých je obsažena z 75%  $H_2O$ , 12% bílkovina (aminokyselina) a z 11,5% tuk

## Postup:

- 1) Všechny předchozí ingredience dáme do nádoby k míchání určené. Všechny ingredience pořádně promícháme, aby nám  $NaHCO_3$  mohl reagovat s mlékem a ostatními ingrediencemi. Zde vznikne acidobazická reakce:  $NaHCO_3 + H \rightarrow Na + CO_2 + H_2O$

2) Poté, co jsme všechny ingredience nechali uležet a zreagovat, vznikne nám lité těsto. Dáme na pánvičku (třeba z teflonu, který má vzorec  $(C_2F_4)_n$ ) a přidáme slunečnicový olej s kyselinou palmitovou (4-9%), kyselinu stearovou (1-7%), kyselina olejová (14-40%) a kyselinu linolovou (47-78%). Smažíme do zlatova.

3) Vychutnáme si s marmeládou, která obsahuje glukózu ( $C_6H_{12}O_6$ ) a šlehačkou s minimálním podílem tuku 30%.

*Dobrou chuť*

