VĚNEC S KRASLICEMI

VELIKOST: průměr věnce 30 cm

SPOTŘEBA

- mazancové těsto z 450 kg mouky
- plech na pizzu o průměru 32 cm
- 5 malých květináčků o horním průměru 4,5 cm
- pečicí papír
- vejce na potření
- mandlové lupínky
- luštěniny na zatížení
- špejle
- 5 malovaných vajec nebo kraslic

Podle předlohy (najdete na konci článku) si vystřihneme z pečicího papíru 5 kruhových výsečí, kterými obalíme umyté květináčky. Přebytek papíru u dna zahneme tak, aby byly květináčky uzavřeny uvnitř.
Vypracujeme kynuté těsto, rozdělíme ho na třetiny a upleteme dlouhý cop. Ten přeneseme na plech, spojíme do kruhu a špejlí v pravidelných rozestupech vyznačíme 5 bodů. Tato místa nůžkami nastřihneme do křížku a do vzniklé prohlubně vtlačíme zabalený květináček – zhruba do poloviny výšky těsta. Květináčky lze zatížit luštěninami a skrz odtokový kanálek propíchnout špejlí, aby se stabilizovaly v kynoucím těstě. Věnec natřeme rozšlehaným vejcem a posypeme mandlovými lupínky. Dáme do předehřáté trouby a upečeme. Po vychladnutí květináčky odstraníme, věnec pocukrujeme a do vzniklých důlků vložíme krasličky.

MALOVANÉ KRASLICE

SPOTŘEBA: uvařená vajíčka, akrylové barvy - bílá, fialová, růžová, zelená a žlutá, houbička na tupování, barevné voskovky na kreslení, vosk ze svíčky, svíčka, špendlík s hlavičkou, tužka, starší hliníková lžíce, hadr (na vytření lžíce pro další barvu), sklenice s vodou
TECHNIKA: tupování + vosková technika

Uvařená a vychladlá vejce natupujeme houbičkou jednotlivými barvami. Po zaschnutí je zdobíme voskem. Konec lžíce ohneme tak, aby se dala zavěsit na okraj lahve s vodou. Pod lžíci umístíme svíčku, na lžíci vložíme kousek voskovky a vosk ze svíčky a necháme roztavit. Špendlík zapíchneme do konce tužky a pomocí hlavičky špendlíku nanášíme roztavený barevný vosk na vejce. Jedno namočení = 1 tah, který má podobu kapky. Voskem vytváříme květy a různé ornamenty. Pozor barevný vosk je horký!

 © 2013 Sanoma Media Praha | Určeno pouze pro osobní užití, nikoli komerční účely!

1 PODLE ROZKRESU
si vystřihneme z pečicího papíru 5 kruhových výsečí, kterými obalíme umyté květináčky.

2 PŘEBYTEK PAPÍRU
u dna zahneme tak, aby byly květináčky uzavřeny uvnitř.

3 VYPRACUJEME
kynuté těsto, rozdělíme ho na třetiny a upleteme dlouhý cop.

4 COP
přeneseme na plech, spojíme do kruhu a špejlí v pravidelných rozestupech vyznačíme 5 bodů.

5 TATO MÍSTA
nůžkami nastřihneme do křížku a do vzniklé prohlubně vtlačíme zabalený květináček – zhruba do poloviny výšky těsta.

 © 2013 Sanoma Media Praha | Určeno pouze pro osobní užití, nikoli komerční účely!

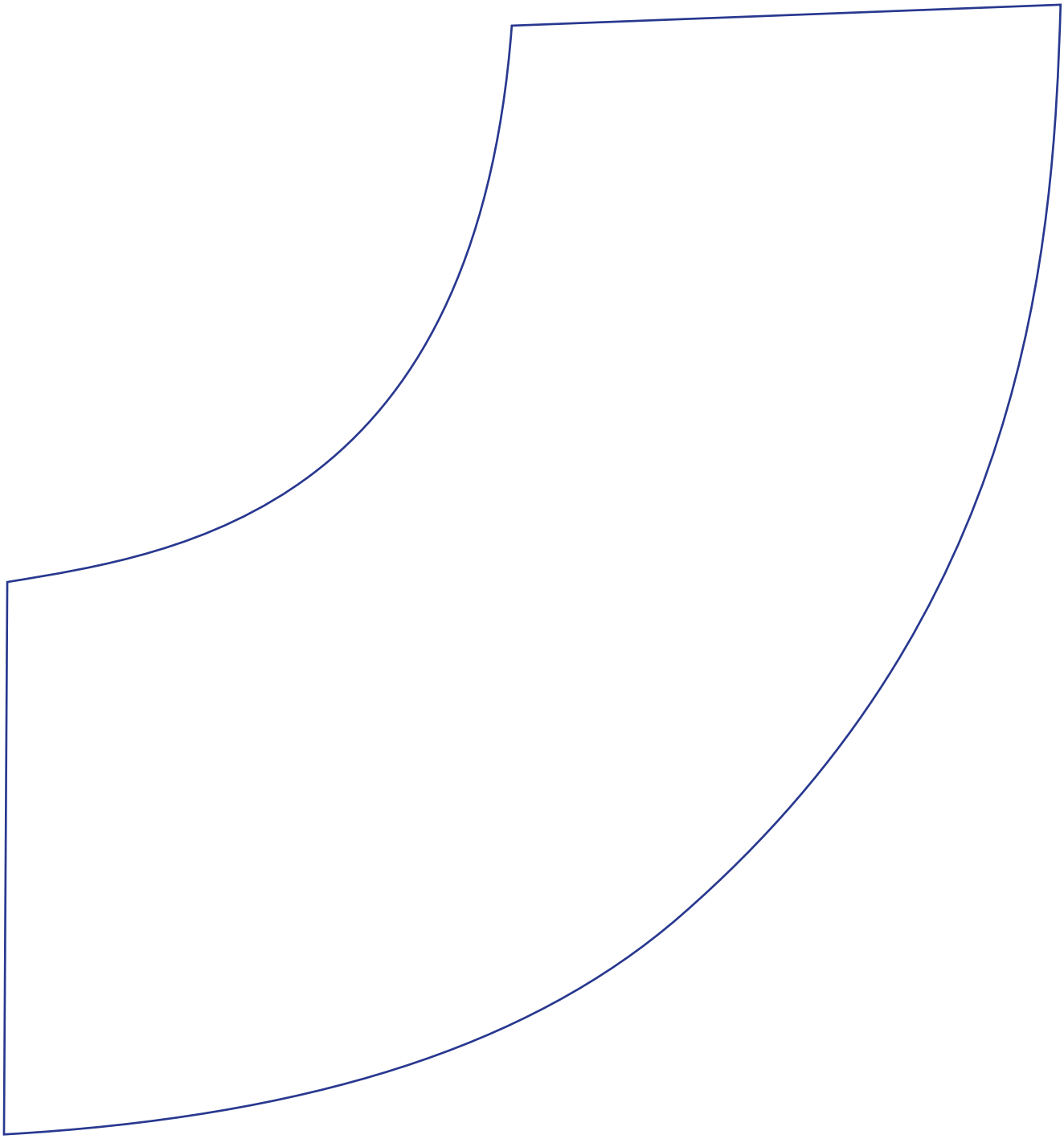
6 KVĚTINÁČKY
lze zatížit luštěninami a skrz odtokový kanálek propíchnout špejlí, aby se stabilizovaly v kynoucím těstě.

7 VĚNEC
natřeme rozšlehaným vejcem a posypeme mandlovými lupínky.

8 DÁME
do předehřáté trouby a upečeme. Po vychladnutí květináčky odstraníme, věnec pocukrujeme a do vzniklých důlků vložíme krasličky.

„Všechno šlo, jak mělo – nevím jak, ale trefila jsem správnou délku pramenů těsta, věnec krásně vykynul, do důlků padla vejce, jako ulitá...
Takže se do toho pusťte také, protože mazanec může pro jednou vypadat úplně jinak. Využijte své nejlepší kynuté těsto, na které se už všichni těší. Jen jedno mínus – dominanta vašeho velikonočního stolu dlouho nevydrží. Je příliš dobrá.“ :o)
Jana Pippichová

 © 2013 Sanoma Media Praha | Určeno pouze pro osobní užití, nikoli komerční účely!



www.praktickazena.cz © 2013 Sanoma Media Praha | Určeno pouze pro osobní užití, nikoli komerční účely!