

PRUHOVANÝ DŽEM S PLSTĚNÝMI JAHODAMI

VELIKOST JAHOD: 2 – 4 cm

SPOTŘEBA: jahody – barvené ovčí rouno v odstínu červené a zelené, nejlépe v melírovaném provedení, silnější jehla na plstění, kousek silného molitanu (stačí větší houbička na nádobí); džem – čerstvě připravený broskvový a jahodový rosol nebo džem

TECHNIKA: plstění jehlou

Z červeného rouna odtrhne silnější kus cca 14 cm dlouhý a 3 cm široký, uprostřed uvážíme uzel, položíme ho na molitanovou podložku a kolmými hustými vpichy začneme zapracovávat povrch dovnitř. Když se zdá oválek pevnější, omotáme jej konci vlny a pokračujeme v plstění. Snažíme se tvarovat oválek, který nakonec přidáváním rouna dotvarujeme do tvaru jahůdky. Povrch by měl být tvrdý a hladký. Nakonec silně zaplstíme střed horní části plodu, až vznikne důlek.

Uplstíme květní lůžko – odtrhne asi 1 cm široký proužek, roztrhne ho na

tři kousky, které položíme hvězdicově přes sebe. Konce zašpičatíme mezi prsty a každou část zaplstíme. Hvězdičky sejme z molitanu a za střed zaplstíme do důlku na vrcholu jahody.

Dokončení – Do čistých sklenic nalijeme broskvový džem do jedné třetiny, necháme mírně zatuhnout a dokončíme jahodový džem. Broskvový dáme mezitím do horké lázně, aby se zmírnilo želírování, pracujeme rychle. Na tuhý povrch přidáme jahodový džem a postup zopakujeme s broskvemi. Sklenice zavíčkuje a druhý den dárek dozdobíme zlatou tkanicí a přidáme napsaný recept.

