



RECEPTY A JÍDLO 15. 12. 2017

Dárky k Vánocům na poslední chvíli? Nechodte už do obchodů, ale vyrobte jedlé dárky

Základem pro jedlé dárky není jen kvalitní obsah produktu, tedy například chutný domácí hermelín nebo paštika, ale také krásný obal a zpracování....

Vánoce se nezadržitelně blíží a vy ještě nemáte dárky k Vánocům pro nejbližší rodinu a příbuzné? Chodit do obchodů je týden před Vánoci téměř životu nebezpečné a objednat si dárky před Vánoci přes internet vás zase může stát několik hodin na poště. Proto je nejlepším řešením vyřešit chybějící dárky k Vánocům tak, že si je vyrobíte. A od toho je tu náš článek na jedlé dárky 5x jinak.

Jedlé dárky k Vánocům pro manžela i tetičku

Základem pro **jedlé dárky** není jen kvalitní obsah produktu, tedy například chutný domácí hermelín nebo paštika, ale také krásný obal a zpracování. Heslo "*Jíme očima*" v tomto případě totiž platí více než kdy jindy. Proto si pro jedlé dárky **pořídte krásné uzavíratelné sklenice**, washie dekorační pásky, stuhy a jmenovky. A nezapomeňte na trpytivé fixy, se kterými jedlé dárky popíšete, aby obdarovaný věděl, co konzumuje.

Nakládáný hermelín

Nakládáný hermelín je už **klasikou mezi dárky k Vánocům**. Tento jedlý dárek jistě potěší všechny muže. Stačí pořídit pěknou uzavíratelnou sklenici a po naplnění hermelínem ji opatřit štítkem s věnováním a popisem hermelínu.

Ingredience:

- hermelíny
- cibule
- kozí rohy
- olej
- mletá paprika
- česnek
- bobkový list
- celý pepř

Nakládáný hermelín - postup

Hermelíny podélně rozkrojíme, cibuli a česnek nakrájíme na plátky. Část cibule a česneku společně s mletou paprikou nebo jiným oblíbeným kořením vložíme mezi poloviny hermelínu. Do sklenice postupně vrstvíme hermelín, cibuli, česnek, kozí rohy, bobkový list a celý pepř. Po každém hermelínu zalijeme olejem. **Nakládáný hermelín** skladujeme v lednici, případně ve sklepě minimálně týden, aby se chutě propojily. Uleželý nakládáný hermelín chutná nejlépe s čerstvým chlebem.

[Další inspirace na jedlé dárky najdete tady.](#)



Pečený čaj bez cukru

Pečený čaj bez cukru je skvělý dárek pro všechny blízké, kteří si v zimě rádi vychutnají hrnek horkého čaje. Pečený čaj je zároveň kromě čaje také dezertem, protože na dně sklenice člověk vždy najde pořádnou porci šťavnatého ovoce. **Sklenici s pečeným čajem můžete po sterilizaci ozdobit mašlí a opatřit štítkem s věnováním.**

Ingredience

- 1 kg mraženého bobulovitého ovoce (jahody, maliny, ostružiny, rybíz, borůvky, angrešt...)
- 1 vanilkový lusk
- 2 celé skořice
- 3 badyány
- 1 hřebíček
- 3 lžíce rumu
- 3 lžíce vody

Pečený čaj bez cukru - postup:

Ovoce si vložte do pekáčku a přidejte vydlabaný vnitřek vanilky, skořici, badyán, hřebíček, rum i vodu. Krátce promíchejte a pečte na 200 - 220 stupňů zhruba 35 - 45 minut. Pečený čaj bez cukru poté ihned sterilujte.

[Nevyhovuje vám pečený čaj bez cukru? Vyzkoušejte také další recepty na pečené čaje jako jedlé dárky.](#)



Domácí hořčice

Hořčice je v české kuchyni velmi oblíbená, podává se k sekané, k párkům, někdo si ji dává jen tak na chleba. Proč ale konzumovat kupovanou hořčici plnou kyseliny benzoové, když si můžete vyrobit hořčici domácí? Takový **jedlý dárek jistě potěší všechny muže.**

Ingredience:

- 100 g hořčičného semínka
- vinný ocet (cca ½ litru)
- 40 g moučkového cukru
- další ingredience dle chuti - chilli papričky, křen, bylinky, med

Domácí hořčice - postup

Hořčičná semínka utlučeme v hmoždíři nebo umeleme na strojku na mák, přidáme cukr a za stálého míchání přiléváme převařený, ale studený, vinný ocet. Vznikne nám hustá kaše, kterou necháme v uzavřené nádobě uležet v ledničce asi na 2 hodiny, poté můžeme podle potřeby naředit ještě trochou octa. Chceme-li hrubozrnnou hořčici, necháme si část semínek v původním stavu a přidáme je až do hotové kaše. Domácí hořčici necháme asi týden uležet v lednici a můžeme používat tak, jak jsme zvyklí.

[Recepty na domácí ochucovadla jako jedlé dárky najdete tady.](#)



Paštika z kachních jater s brusinkami

Paštika se skvěle hodí jako jedlý vánoční dárek. Příprava je totiž poměrně pracná, navíc musíte mít kvalitní suroviny, a tak se každému do výroby paštiky nemusí chtít. Proto pro vás máme recept na paštiku, který ohromí ostatní a jako jedlý dárek k Vánocům poslouží skvěle.

Ingredience:

- cca 400 g kachních jater
- 200 g kvalitního másla
- 1 malou cibuli
- 1 stroužek česneku
- 1 lžičku čerstvého tymiánu
- 1 lžičku čerstvého rozmarýnu
- 50 ml brandy
- sušené brusinky nebo mandle
- sůl
- pepř

Paštika z kachních jater s brusinkami - postup

V pánvi na másle osmahněte nakrájenou cibuli, pak přidejte nakrájený česnek. Po minutě přidejte očištěná a nakrájená kachní játra a bylinky, vše opečte a podlijte brandy, alkohol se po chvíli vypaří. Přikryjte pokličkou a nechte játra podusit asi 5 minut. Celý horký obsah pánve dejte do mixéru, přidejte 100 g povoleného másla a rozmixujte do hladka. Ochutte solí a vlijte do formy. Paštika z kachních jater chutná výborně, přidáte-li do ní na závěr mandle či brusinky.

[Další recepty na domácí paštiky najdete tady.](#)



Čokoládové pralinky s oříškovou náplní

Do tohoto receptu na jedlé dárky se pustí nejspíše ženy. Postup je maličko složitější a budete při něm potřebovat pořádnou dávku trpělivosti. Odměnou vám ale budou ručně vyrobené pralinky. Ty už jen stačí naskládat do krásné krabičky a převázat vánoční stuhou. A krásný jedlý dárek je na světě.

Ingredience na 24 pralinek:

- 240 g vysokoprocenní čokolády
- 1 lžička másla
- 40 g vlašských ořechů
- 20 g piškotů
- 20 g kondenzovaného mléka

Čokoládové pralinky s oříškovou náplní - postup

Ve vodní lázni rozpustíme nalámanou čokoládu a zamícháme do ní máslo. Necháme chvíli vychladnout. Do **formiček na pralinky** dáme trochu čokolády, kterou pomocí štětce rozetřeme po celé ploše formičky. Dáme ztuhnout do ledničky a v případě potřeby postup opakujeme s druhou vrstvou čokolády.

Smícháme mleté vlašské ořechy, nejemno umleté piškoty a kondenzované mléko. Touto směsí naplníme pomocí plničky pralinky, znovu rozehřejeme čokoládu ve vodní lázni a doplníme formičky po okraj. Pralinky necháme zatuhnout a vyklopíme z formiček. Uchováваме v ledniče.

[Další recepty na vánoční cukroví, které by mohlo potěšit vaše blízké, najdete tady.](#)

