

ELIXÍRY

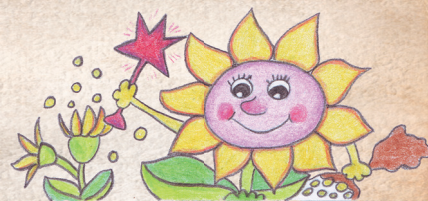


Bowle na čaroslet

56

Zařikávadlo pro úspěšný čaroslet

Míchám, míchám šťavnaté ovoce,
ať všichni přiletí ve zdraví, po roce!
Míchám, míchám kouzelný nápoj,
ať měsíc hodí nám třpytivý závoj.
Všichni se do noci budeme veselit,
tancovat u ohně a bowli pít.
Zamávám do vzduchu dřevěnou holí,
jen špatné síly ať bouřka skolí.



Tajemství z dřevěné chaloupky

58



Zařikávadlo pro větší sílu

Jak jsi čokoládo sladká!
Otevírám do zahrádky vrátka.

Potřebuji více síly,
právě v téhle tiché chvíli.

Ať se vítr mezi stromy,
mezi hrušky, švestky honí.

Ať si fičí, fouká, sviští,
ale závan větru příští
do nápoje přinese mi,
velkou sílu mezi všemi.

SUPERTAJNÝ
RECEPT



Nápoj lásky z jahod

60



Zařikávadlo pro přivolání lásky

Kdo v duši milého skrývá,
největším jeho přáním bývá,
na blízku mu stále být,
nechce o něm jenom snít.

Proto volám mocnou sílu,
v lesních tůních skrytou vílu.

Roztančí se na paloučku,
našlapuj však polehoučku.

Přičaruj mi, s kým chci být,
budem sbírat slunce třpyt.



Křišťálová studánka

62



Zařikávadlo pro tajná přání

Mám tajné přáníčko,
skrývá ho srdíčko.

Ať se mi vyplní do sedmi dnů,
ať není ukryté jen v říši snů.

Nechť z hory vyletí ohnivý drak,
do vzduchu vypustí duhový mrak.

K zemi pak spustí se barevná stuha,
nad ránem vznese se nejhustší mlha.

Vyplň se přáníčko malé,
nechci už čekati dále!



Bowle na čaroslet



Na pět sklenic potřebujeme:

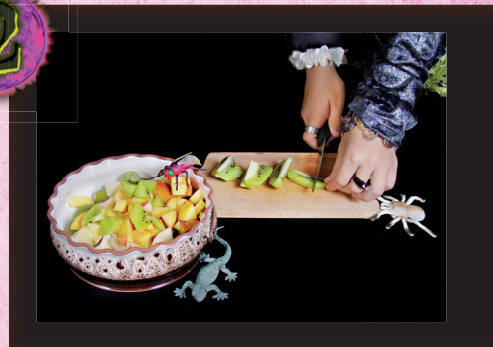
- * 1 broskev * 1 jablko * 1 citron * menší hrozen vína * 1 kiwi * 1 litr ledového ovocného čaje (lesní směs nebo broskvový) * 4 kávové lžičky cukru krupice

1



Ovoce umyjeme a do misky naloupeme kuličky hroznového vína.

2



Jablko a kiwi zbavíme slupky, společně s broskví nakrájíme na kousky a rovněž přisypeme do misky.

3



Na ovoce nasypeme asi čtyři kávové lžičky krupicového cukru.

4



Citron rozpůlíme a do misky k ovoci vymačkáme šťávu z obou půlek.

5



Polévkovou lžící ovoce dobře promícháme a necháme uležet v lednici asi 30 minut.

6



Ledový čaj nalijeme do konvice a přidáme k němu uleželé ovoce z misky.

7



Zamícháme a můžeme podávat v malých skleničkách se lžičkou.

Poznámka:

Ovoce můžeme různě měnit. Dá se použít pomeranč, mandarinka, borůvky, maliny, nektarinky nebo ananas.

Čarotip:

Pokud chcete mít skleničky na párty ozdobené jako naše malé čarodějky, stačí, když okraje přejedete zbytkem citronu, jehož šťávu jste vymačkali do bowle, a mokré okraje namočíte do cukru krupice. Pak už jen ozdobíme nařiznutým kouskem kiwi, jahody nebo pomeranče.



**SUPERTAJNÝ
RECEPT**

Tajemství z dřevěné chaloupky



Pro dvě osoby budeme potřebovat:

- * 1 tabulku bílé čokolády
- * 4 kostičky mléčné čokolády
- * 4 polévkové lžíce husté smetany
- * 1 a půl hrníčku mléka
- * 1 vanilkový lusk (nebo špetka vanilkového cukru)
- * 6 pěnových bonbonů
- * 2 kávové lžičky moučkového cukru
- * snítku meduňky na ozdobení
- * 2 dřevěné špejle

1



Připravíme si vodní lázeň – do většího hrnce nalijeme do jedné třetiny vodu a přivedeme ji k varu. Do vody vložíme menší hrnec, do kterého rozlámeme na kousky bílou čokoládu, necháme pozvolna rozpustit a rozmícháme vařečkou do hladka.

Vanilkový lusk podélně rozřízneme, špičkou nože vydlabeme semínka, která vložíme do čokolády a promícháme. (Pokud lusk nemáme, přidáme místo něj špetku vanilkového cukru.)

2



Do rozpuštěné čokolády vlijeme smetanu a mléko, snížíme teplotu na minimum a krátce prohřejeme.

3



4



Přichystáme si malé šálky
a čokoládu do nich nalijeme.

5



Pěnové bonbóny napíchneme
po třech na špejle a podáváme
k čokoládovému nápoji,
do kterého se namáčí. Nakonec
nápoj v šálku ozdobíme
nastrouhanou tmavou čokoládou
a lístečkem meduňky.



Nápoj lásky z jahod



Pro čtyři osoby potřebujeme:

✱ 1 misku čerstvých jahod ✱ 1 misku černého rybízu (i mražený) ✱ 4 hrnečky mléka (asi 1 litr) ✱ půl hrnečku smetany ✱ 8 kávových lžiček třtinového cukru

1



Jahůdky omyjeme, odkrojíme stopky a nakrájíme na poloviny. Čtyři jahůdky si dáme stranou a použijeme je na ozdobení skleniček.

2



Nakrájené jahůdky vložíme do mixéru či do vysoké nádoby, ve které budeme nápoj mixovat.

3



Přidáme rybíz, přilijeme smetanu a mléko.

4



Osladíme třtinovým cukrem.

5



Vše dohromady rozmixujeme
(asi 2 minuty).

6



Nápoj rozlijeme do vysokých sklenic.
Vezmeme odložené jahůdky, zespodu je
nakrojíme a nasadíme na okraj sklenice.

Čarotip: Tento kouzelný nápoj pijeme nejradši s brčkem.
A když je parné léto, dáme jej na chvíli do chladničky.



Křišťálová studánka



Pro čtyři osoby potřebujeme:

- * 2 kompotované broskve
- * 12 čerstvých jahod
- * 1 snítku čerstvé meduňky
- * hustý ovocný sirup
- * 1 litr jemně perlivé vody
- * 1 sklenici obyčejné čisté vody
- * 1 karambolu (či jiné ovoce na zdobení)
- * dlouhé lžičky a brčka
- * tvořítka na led

1



Jahody omyjeme a čtyři kusy odložíme stranou na zdobení. Broskve a zbývající jahody nakrájíme na malé kousky.

2



Kousky ovoce vložíme do malé misky, promícháme a rozdělíme do tvořítka na led.

3



Mističky zalijeme vodou až po okraj a tvořítka vložíme asi na 2 hodiny do mrazáku, dokud voda úplně nezmrzne.

4



Když je ovoce zmražené, vezmeme sklenici, nalijeme do dvou třetin perlivou vodu a přikápneme lžící sirupu.

5



Vyjmeme ovocné kostičky z tvořítka a vložíme do každého nápoje 3–4 kousky.

6



Nakonec okraj sklenice ozdobíme hvězdičkou ukrojenou z karamboly, jahodou a několika lístky meduňky. Podáváme s dlouhou lžičkou a brčkem.

