

Silvestrovské dobroty pro děti



A děti, nebo alespoň většinu z nich, nemůžeme uchlácholit miskou čipsů a jednohubkami s česnekovou pomazánkou. Dokonce jim už dávno nic moc neříkají ani rychlé špunty. Většinou se samozřejmě dožadují všeho, co mají na talířích a ve sklenkách dospělí, proto se letos pojďme pokusit uspokojit všechny, i ty nejmenší hosty.

Pizza na přání

Pizzu má rádo snad každé dítě, tímto způsobem se malí strávníci nejen zasytí, ale hlavně také zabaví. Nechte je udělat si ji podle vlastních chutí. Jasně, možná z toho vzniknou prapodivné kombinace, ale hlavně, že bude sranda! Připravte:

- Pláty listového těsta (nebo celozrnné tortilly)
- Sýry
- Šunku
- Salámy
- Zeleninu (rajčata, paprika, kukuřice, brokolice)
- Kečup
- Oregano

Pláty pokrájete na menší kousky podle počtu dětí, případně použijte tortilly, je nám totiž jasné, že se najdou gurmáni, kteří chtějí svou pizzu prostě kulatou. Do mističek připravte různé sýry, salámky a šunku na

kousíčky. Nakrájejte také zeleninu, ať je to jednak hezky barevné, ale také o něco výživnější. Nyní už nechte děti, ať si pizzu sestaví podle vlastních preferencí. Na čas je to zabaví a rozhodně pak bude snazší nasytit i vybíravé jedince, protože co si sami ukuchtí, to budou chtít stoprocentně ochutnat. Tímto způsobem jim samozřejmě můžete připravit i sladké šátečky s nutellou, džemem a ovocem.

Nestárnoucí jednohubky nasladko

Pamatujete také na své dětské oslavy? Co na těch našich rozhodně nikdy nechybělo, byly piškoty s banánem máčené v čokoládě. Taková retro odnož dnešních makronek. Už nějakou dobu jsou v zapomnění, my si ale myslíme, že si letos rozhodně zase zaslouží návrat na scénu. A připravte jich raději více, věřte, že vám ruce utrhnou děti i dospělí! Recept snad ani netřeba, přesto kdyby žil náhodou někdo pod kamenem a tuto nesmrtelnou pochoutku nikdy neviděl, tak zde:

- Banány
- Piškoty
- Čokoláda dle chuti (hořká, mléčná, bílá)
- Párátka

Banán pokrájíme na silnější kolečka, na plochou stranu piškotu dáme vždy jedno kolečko banánu a spojíme párátkem. Čokoládu rozpustíme a jednohubky v ní namáčíme. Necháme ztuhnout a můžeme podávat.

Koktejlový ohňostroj

Samozřejmě nebyl by to správný příchod Nového roku bez pořádného přípitku. Ani v tomto případě nechceme ty nejmenší hosty ošidit. A i mícháním vlastních drinků je můžeme dokonale zabavit. Vymyslete několik druhů koktejlů (inspiraci najdete i níže) a připravte na ně potřebné ingredience. Poté vytvořte kartičky, na které nakreslete nebo napište, co a kolik toho do kterého koktejlu patří. Děti poté nechte, ať si je míchají samy. Nezapomeňte na brčka a ovoce na ozdobu sklenic.

Domácí šampus

- ½ sklenice perlivé vody
- ¼ sklenice jablečného moštu (případně džusu)
- ¼ sklenice hroznového moštu
- 2 lžíce pomerančové šťávy

Vše smíchejte a nechte chvíli odstát. Podávejte s plátkem pomeranče.

Piña Colada

- ½ sklenice ananasového džusu
- ¼ sklenice kokosového mléka
- 1 lžička třtinového cukru
- 1 lžíce smetany

Promíchejte a nalijte do vysokých sklenic ozdobených kusem ananasu. Na vrch můžete posypat troškou strouhaného kokosu.

Ovocný punč

- 2 lžíce čerstvého ovoce dle chuti
- troška šťávy z limetky
- ¼ sklenice jahodového džusu
- ½ sklenice ovocného červeného čaje (malinový, brusinkový, jahodový,...)
- máta

Do sklenice dejte ovoce, zakapejte limetkovou šťávou a promíchejte. Nalijte jahodový džus a dolijte vychlazeným čajem. Důkladně promíchejte a ozdobte mátou.