



**Pošlite nám vašu fotografiu s jedlom, my vám pošleme darček**

## Muffinky malých kuchárikov



## Odmeňujeme nadšených fotografov a kuchárov

Dobrý deň v redakcii, obľúbenou sladkou pochúťkou nielen medzi dospelými, ale najmä medzi deťmi sú muffinky. Malí kuchári, žiaci 1.– 4. ročníka ZŠ Kráľová nad Váhom 72, v rámci krúžku Malý kuchárík preukázali svoju zručnosť a vykúzlili v priebehu chvíľky sladké cesto, z ktorého upiekli vynikajúce muffinky.

**Silvia Nováková, vedúca krúžku Malý kuchárík, Kráľová nad Váhom**

Gratulujeme k výhre a posielame **rýchlovarnú kanvicu v hodnote 17 € + osem praktických záster.**



### Potrebuje:

- 3 šálky polohrubej múky • 1,5 šálky kryštálového cukru • 1,5 ks prášku do pečiva
- 1,5 šálky mlieka • 3/4 šálky oleja • 3 vajcia
- 2 čokolády



1. Rúru dáme predhriať na 190 °C. Čokoládu posekáme na drobné kúsky. Do plechu na muffiny prichystáme papierové košíčky.
2. Pripravíme väčšiu misu, do ktorej nasypeme a nalejeme všetky potrebné suroviny. Všetko spolu dobre premiešame, zapracujeme na polotuhé cesto. Lyžicou cesto naberať do jednotlivých košíčkov. Muffiny sa pred samotným pečením môžu ozdobiť farebnými cukrovými guľôčkami.
3. Pečieme na 190 °C, približne 25 minút. Tento recept vychádza na 24 muffiniek. Nezapadnite – fantázii sa medzi nekladú, a preto môžete do svojho cesta na muffiny pridať aj akékoľvek ovocie.

**Zapojte sa do súťaže magazínu Varecha a receptového webu varecha.sk a vyhrajte zaujímavé ceny.**

**Ako na to?** Hra bude trvať až do odvolania, každý týždeň vyhlásime jedného víťaza. Víťaza vždy vyberieme spomedzi všetkých autorov, ktorí pošlú fotografie a recepty v danom mesiaci. Tí, ktorí sa zapoja v prvom týždni, majú šancu vyhrať štyrikrát; tí, ktorí sa zapoja v druhom týždni, sa dostanú do výberu trikrát atď.

Najlepšiu fotografiu, recept a meno autora zverejníme vždy v piatok najprv v papierovom magazíne Varecha. Všetky fotografie a recepty potom nájdete aj na webe Varecha.sk

### Čo variť, piecť či zavárať?

Podmienka je jediná – zohľadniť sezónu a uprednostniť čerstvé suroviny.

### Ako fotografovať jedlo?

Kdekoľvek, akokoľvek a s kýmkoľvek – vnútri aj vonku; v hrnci, na pekáči či tanieri, len s autorom

jedla alebo i s jeho rodinou či kamarátmi.

### Ako sa zapojiť?

Podmienkou je registrácia na portáli Varecha.sk. Odfotíte jedlo a potom sa odfotíte s jedlom aj vy. Pridajte recept aj s fotkou jedla na portál Varecha.sk a fotografiu vás s jedlom spolu s receptom pošlite na [redakcia@varecha.sk](mailto:redakcia@varecha.sk) alebo na adresu **Denník Pravda** (obálku označte: Varecha – foto-recept), **Trnavská cesta 39/A, 831 04 Bratislava.**

Krátko nám napíšte aj to, kde a za akých okolností fotografia vznikla. Minimálna veľkosť fotografie poslanej e-mailom je 0,75 MB (10x7 cm, 240 dpi).

Ďalší víťaz získal **lis na citrusy v hodnote 26 eur.**



**Čo je nové na pultoch?**



**4,99 €**

### Údený losos

Jemne solené plátky lososa údeného za studena dymom z bukového dreva predáva Lidl. Novinka je vhodná ako samostatné predjedlo alebo ju možno servírovať na obloženej mise. Pochúťku pripravili z kvalitných rýb z chovu v Škótsku. Hmotnosť balenia: 320 gramov.



### Nové sirupy

Zlatá Studňa uviedla na trh nové sirupy rôznych chutí. V ponuke sú príchuť Zelený čaj + jahoda, granátové jablko + malina, baza + citrón. Sirupy sú bez konzervantov a umelých farbív či sladidiel. Sirupy sa miešajú s vodou v pomere 1:10. Balenie: 0,7 litra.

**2,29 €**

### Snack s rascou

Jar v mnohých ľudoch vzbudzuje chuť viac športovať, žiť a jesť zdravšie. Racio ponúka ako tip na jarnú maškrtu Knäck Snack s rascou. Tenké a krehké knäckebrotové tyčinky posiate zrnkami rasce obsahujú 67% ražnej múky a až 21% vlákniny. Hmotnosť balenia: 100 gramov. Dajú sa kúpiť v Hypernove.



**0,89 €**