

Dobroty v barvách ukrajinské vlajky



Každá země na světě má svou vlajku. Všichni známe naši, českou, a většina z nás již dobře zná i tu ukrajinskou. Je tvořena žlutým a modrým vodorovným pruhem. Žlutý pruh symbolizuje žluté lány pšenice (nebo také slunečnic) a modrý pruh představuje nebe nad polem. Pojďme si vystrojit žluto-modrou hostinu.

- Jednohubky na párátku: hranolky sýra a modré hroznové víno.
- Ovocné špízy na špejli: střídavě žluté a modré ovoce, například banán a sušená švestka nebo mango a bluma.
- Mandala nebo pruhy na talíři ze žlutého a modrého ovoce (banány, mango, hrušky, borůvky, ostružiny, švestky, modré hrozny).
- **ZMRZLINA** v barvách Ukrajiny. Zmrzlina je na Ukrajině velice oblíbenou pochoutkou!

Domácí zmrzlina

Množství je na 800 g zmrzliny

Suroviny:

1 plechovka Salka (397 g)

400 ml smetany ke šlehání

zrníčka z 1/2 vanilkového lusu

100 g manga nebo mangového džusu

modrá spirulina (unikátní přírodní antioxidant) na obarvení

Postup:

Ušlehejte 400 g dobře vychlazené smetany. K tomu přidejte jednu plechovku lehce prošlehaného kondenzovaného mléka Salko. Vše jemně smíchejte, přidejte zrníčka z půlky vanilkového lusu. Směs rozdělte na dvě poloviny. Do jedné zašlehejte 100 g rozmixovaného manga nebo 50 ml 100 % mangového džusu. Do druhé poloviny zašlehejte 1/2 lžičky prášku z modré spiruliny.

Další tipy:

- Vytvoříme návrh obalu na zmrzlinu s ukrajinskými nápisy.
- Připravíme výzdobu stolu v žluté a modré.

Směs nalijte do uzavíratelné nádoby a dejte zmrznout (cca 4 hodiny).



»Tipy: Zmrzlinu můžete vyrobit také z kombinace tvarohu a ušlehané smetany. Tvarohu použijte 300 g + 400 ml šlehačky. Čokoládovou zmrzlinu vytvoříte, pokud místo Salka použijete kondenzované mléko Picao. Zmrzlinu servírujte s čerstvým ovocem a oříšky. 😊