

8+

Albi  
CRAFTS

# T R R R P E L N I K



NÁVOD



## ALBI CRAFTS

Děkujeme, že jste si vybrali produkt z řady **Albi Crafts**. Tyto produkty byly navrženy s cílem rozvíjet u dětí kreativitu a manuální zručnost.

Obě tyto schopnosti neodmyslitelně patří k vývoji dítěte.

Kreativní hračky učí děti řešit problémy, flexibilně myslet a dokáží je připravit na každodenní životní situace. Věříme, že díky našemu konceptu **hra – učení – zábava** bude tvoření bavit nejen děti, ale i jejich rodiče.

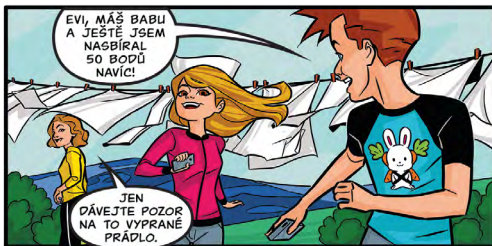
Se sadou **Trrrdelník** od Albi Crafts se naučíte upéct oblíbenou pochoutku.

V zimě si připravíte skořicový trrrdelník s čokoládou a v létě trrrdelník plněný zmrzlinou. Je fakt dobrrrý! Nezapomeňte pozvat své přátele.

Pokud chcete u svých dětí podpořit také zájem o vědu, najdete spoustu krásných sad mezi produkty **Albi Science**.

Přejeme příjemnou zábavu!





JAK BUDE  
PŘÍBĚH POKRAČOVAT DÁL,  
JE JEN NA TOBĚ. DOKRESLI  
KOMIKS PODLE SVÉ  
FANTAZIE.



## OBSAH BALENÍ

- **forma na trrdelník 2 ks** (průměr 8 cm, délka 14 cm)
- **sypká směs 400 g** (datum spotřeby uvedeno na obale)
- **posyp na upečený trrdelník – sypká směs cukr + skořice 100 g**  
(minimální trvanlivost uvedena na obale)
- **rýžová mouka 100 g**  
(minimální trvanlivost uvedena na obale)
- **mašlovačka**
- **chňapka-podložka (18×18 cm)**
- **návod**



## DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- Pouze pro děti starší 8 let. Nejedná se o hračku.
- Určeno pouze k použití pod dozorem dospělé osoby.
- Před prvním použitím veškeré pomůcky omyjte teplou vodou a prostředkem na mytí nádobí.
- Určeno k domácímu pečení. K pečení je potřeba elektrická nebo plynová trouba. Manipulaci se všemi spotřebiči provádí pouze dospělá osoba.
- Při manipulaci s plechem a formou používejte chňapku (kuchyňskou rukavici nebo podložku). Forma i plech jsou při vyndání z trouby horké!
- V případě popálení omyjte místo ihned studenou vodou.
- V případě potřeby vyhledejte lékařskou pomoc.



## ODKUD TRDELNÍK POCHÁZÍ

První trdelník upekli v 17. století v německé komunitě, v původním Sedmihradsku (dnešní Rumunsko). Jeho rozšíření do střední Evropy se přisuzuje Maďarům.

Ve II. polovině 18. století jej připravoval ve slovenském městě Skalica sedmihradský kuchař tamnímu hraběti a na českém území se objevil asi v I. polovině 19. století.

Kdysi byl trdelník svátečním pečivem a nemohl chybět na žádné významné události jako byly křtiny, svatba či jiné křesťanské oslavy. Nejčastěji se pekli na sv. Jiří, protože těsto je vyváleno do úzkých válečků, které mohou symbolizovat hady.

★ PROČ NÁZEV TRDELNÍK?  
TĚSTO SE NAMOTÁVÁ NA DŘEVĚNÝ VÁLEC, TZV. TRDLO.

Pekl se na dohořívajících uhlících na rožni po tom, co se dopeklo maso.  
Časem ale jeho sláva utichla.

Velmi oblíbeným se stal až v 21. století díky stánkovému prodeji na trzích a městských slavnostech. Tradiční trdelník se peče dodnes, především v Německu, Rakousku, Lucembursku, Rakousku, Litvě a Polsku.

Od roku 2015 známe také trdelník se zmrzlinou.

Zdroj: Wikipedie

## TRDELNÍK VE SVĚTĚ

Německo – *Baumstrieze* nebo *Baumkuchen*, tzn. „stromový dort“

Rakousko – *Prügelkrapfen*, tzn. „kobliha na klacku“

Polsko – *Sękacz*

Maďarsko – *Kürtőskalács*, tzn. „kominový dort“

Švédsko – *Spettekaka*, tzn. „dort pečený na jehle“

Lucembursko – *Baamkuch*

Slovensko – *Skalický trdelník*, podle města Skalice

## VÍTE, ŽE...

★ Staročeský trdelník nepochází z Čech a není ve skutečnosti staročeská pochoutka?



Čokoládová varianta trdelníku v Německu (*Baumkuchen*), po nakrojení vidíme pravidelné vrstvy



Skalický trdelník sypaný cukrem a skořicí



Trdelník ve Švédsku (*Spettekaka*)



Trdelník v Německu vypadá opravdu jako stromeček (*Baumstrieze*)

# JAK SE PEČE TRDELNÍK

Základem je kynuté těsto. Těsto se vyválí do úzkých válečků a namotává se na 8–10 cm silné bukové (případně kovové) válce. Peče se v žáru dřeva, dřevěného uhlí, případně v elektrických pecích. Musí se otáčet, aby se propekl rovnoměrně a ze všech stran. Potírá se mlékem, dokud se nezbarví do zlatočervena. Velmi opatrně se z válce stáhne a ještě za tepla obalí v cukru a skořici.



Koupíte ho v celku, ale podává se také na tácku, rozřezaný na kolečka.



Pečení tradičního trdelníku na trzích  
Zdroj: Wikipedie, fotografie: Getty Images

# UPEČTE SI TRRRDELNÍK

## ★ TIP:

Můžete přidat špetku skořice a čajovou lžičku citrónové nebo pomerančové kůry z chemicky neošetřeného plodu.

## TĚSTO

### ☆ SUROVINY:

- Směs na trrrdelník 200 g (polovina balení)

### ☆ PŘIDEJTE:

- 65 ml teplé vody
- 50 g řeckého jogurtu (lze nahradit obyčejným plnotučným jogurtem)
- 25 g másla (pokrájené na malé kostičky)
- 1 velké vejce

**SMĚS NA TĚSTO JE BEZLEPKOVÁ.**

**200 G SMĚSI = 3 VELKÉ TRRRDELNÍKY**

## PŘÍPRAVA TĚSTA – RUČNĚ

- 1/ Připravte si větší mísu a vařečku.
- 2/ Nasypte do mísy sypkou směs na těsto a promíchejte s vejcem, vodou a jogurtem.
- 3/ Přidejte změkklé maslo a vypracujte suroviny do hladkého a pružného těsta.

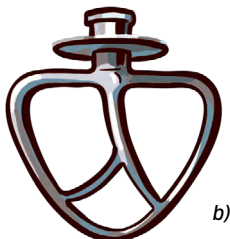


## PŘÍPRAVA TĚSTA – KUCHYŇSKÝ ROBOT

- 1/ Připravte si kuchaňského robota a použijte hnětací hák (a) nebo plochou metlu (b) na kynuté těsto.
- 2/ Nasypte do mísy směs na těsto, přidejte vejce, vodu a řecký jogurt.
- 3/ Suroviny promíchejte nejprve na nízkou rychlost. Zvyšujte postupně na středně vysokou rychlost a míchejte asi 3 minuty, než se do sebe suroviny důkladně zapracují.
- 4/ Přidejte změkklé maslo a vymíchejte suroviny do hladkého a pružného těsta.

### UPOZORNĚNÍ!

Požádejte o pomoc dospělého. Manipulaci se spotřebičem provádí dospělá osoba.





## CO DÁLE...

### ★ TIP:

Na každou formu namotejte po jednom trrrdelníku. Pokud se omotávka nezdaří, těsto z formy sundejte a znovu namotejte.

### ★ TIP:

Pokud je těsto příliš řídké, zapracujte do něj rýžovou mouku.

- 5/ Pomoučňte si vál nebo kuchyňský stůl rýžovou moukou a těsto na něj vyklepněte. Zpracujte ho rukama do homogenní koule.
- 6/ Těsto vložte do olejem vymazané mísy a zakryjte ho průhlednou fólií. Nechte 30 minut odpočívat na teplém místě (25–30 °C). Těsto hezky nakyne.
- 7/ Opět jej propracujte a rozdělte na 3 díly, ze kterých vyválejte 3 válečky, 1 cm silné a cca 70 cm dlouhé.

8/ Namotejte válečky na formy důkladně, jednu omotávku vedle druhé. Jeden váleček omotáte kolem formy 3–4krát.

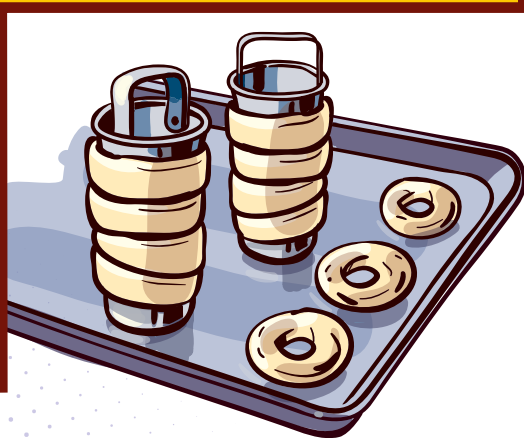
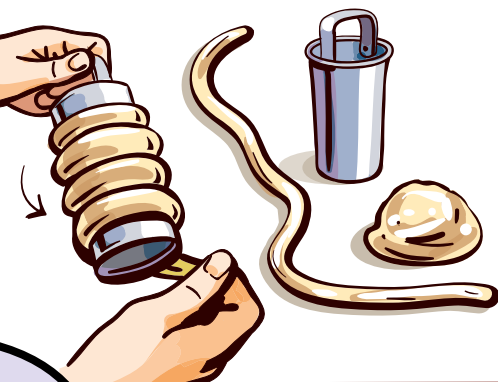
9/ Zlehka formu s těstem zaváležte, aby se omotávky spojily. Pokud bude trrrdelník z formy sklouzávat, konce založte.

### ★ RADA:

Pokud se těsto trhá, může být příliš řídké. Zapracujte ještě trochu rýžové mouky. Anebo jste vydatně pomoučnili vál, proto těsto znovu propracujte, již bez mouky.

10/ Poslední váleček můžete také namotat na formu, kterou si vyrobíte dle návodu níže anebo váleček rozdělte a spojte do 3 koleček, která upečete na plechu.

11/ Formy s trrrdelníkem zakryjte potravinářskou fólií a nechte ještě hodinu kynout.





12/ Zapněte troubu na 160 °C.

13/ Do vyhřáté trouby vložte plech a na ten postavte formy, případně na pečicí papír položte také kolečka. Pečte 20–25 minut.

14/ Mezitím si připravte posyp (recept najdete níže).

15/ Upečený trrrdelník vyndejte z trouby.

### UPOZORNĚNÍ!

Požádejte o pomoc dospělého.  
Manipulaci se spotřebičem provádí dospělá osoba.  
A forma je velmi horká.

### POSYP

• Směs na posyp 50 g (polovina balení)

#### ☆ PŘIDEJTE:

• 1 vejce (budeme potřebovat jen bílek)

#### ☆ TIP:

Místo bílku můžete použít i roztopené máslo anebo trošku oleje.

16/ Vajíčko rozklepněte a oddělte bílek od žloutku. Žloutek schovejte do ledničky.

17/ Bílek rozšlehejte v misce a pomocí mašlovačky potřete horký trrrdelník.

#### ☆ RADA:

Pokud se trrrdelník na formu přilepí a nepůjde snadno sundat, lehce nožem obkružte okraje.



18/ Chytněte si formu za praktické ucho.

19/ Posypte posypem a opatrně trrrdelník sundejte z formy.

20/ Ihned podávejte, dobrou chuť!



# TRDLOVATĚJŠÍ TRRRDELNÍK!

VYROBTE SI VLASTNÍ POSYP A OBALTE  
TRRRDELNÍK V NASEKANÝCH OŘÍŠCÍCH  
NEBO KAKAU, MŇAM!

## POSYP

- KAKAO (vyrobte si směs z kakaa a moučkového cukru anebo nadrobte, např. pomocí paličky granulované kakao)
- NASEKANÉ OŘECHY (mandle, vlašské ořechy, lískové oříšky...)
- ČOKOLÁDOVÉ HOBLINKY / STROUHANÁ ČOKOLÁDA
- NADROBENÉ KARAMELOVÉ NEBO ČOKOLÁDOVÉ SUŠENKY
- KOKOS

### ★ TIP:

Z tabulky čokolády nožem odřežte čokoládové hoblínky.  
Anebo tabulku čokolády nastrouhejte na struhadle.  
Můžete použít bílou, mléčnou i hořkou.

## NĀPLŇ ČOKOLÁDOVÁ POMAZÁNKA

### ★ SUROVINY:

- 2/3 hrníčku pražených nesolených lískových ořechů
- 1 plechovka slazeného kondenzovaného mléka
- 100 g mléčné či hořké čokolády
- med nebo agávosý sirup

### ★ RADA:

Krok 1 a 2 můžete nahradit již koupeným lísko-oříškovým máslem (příp. arašídovým).

## POSTUP:

- 1/ Ořechy opražíme na sucho na pánvi nebo v troubě na plechu a ještě teplé vyloupeme ze slupek.
- 2/ V mixéru rozmělníme ořechy na jemnou až tekutou pastu.
- 3/ Ve vodní lázni zahřejeme kondenzované mléko s čokoládou a pečlivě promícháme.
- 4/ Vlažnou tekutou směs přilijeme do mixéru k ořechové pastě a 1–2 minuty mixujeme, než se suroviny spojí. V případě potřeby dosladíme. Necháme zchladnout a podáváme.



## PUDINKOVÝ KRÉM

### ★ SUROVINY:

- 1 sáček vanilkového pudinku
- 350 ml mléka
- 100 g másla
- 2 polévkové lžíce cukru krupice

### POSTUP:

- 1/ Uvařte vanilkový pudink (mléko, cukr, pudink) a nechte jej zchladnout.
- 2/ Dejte do mísy pudink a změkklé máslo. Vyšlehejte ručním šlehačem do hladkého krému.

### ★ RADA:

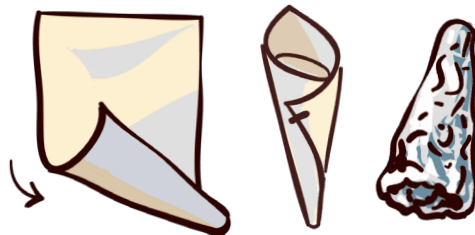
*Pokud chcete pozvat přátele na Trrrdelnikovou párty, zjistěte, jestli netrpí potravinovou alergií na ořechy, která bývá častá.*

### PLŇTE A ZDOBTE...

- OŘÍŠKOVÉ MÁSLA
- MARMELÁDA
- ZMRZLINA
- ŠLEHAČKA
- OVOCE (JAHODY, BORŮVKY, BANÁNY, ...)

## TRRRDELNÍK SE ZMRZLINOU

- 1/ Připravte si těsto dle našeho postupu.
- 2/ Vytvořte si speciální kornoutovou formu. Srolujte roličku z tvrdého papíru do tvaru kornoutu či kužele, sešijte sešíváčkou a obalte alobalem.



- 3/ Namotejte těsto na formu, zlehka zaválejte a upečte dle našeho postupu. Formu postavte na plech širokou základnou, aby se trrrdelník pekl „nastojato“.
- 4/ Naplňte trrrdelník zmrzlinou a ozdobte šlehačkou a strouhanou čokoládou, mňam!

# VÍCE FOREM

JAK PŘIPRAVIT VÍCE TRRRDELNÍKŮ NAJEDNOU?  
VYROBTE SI SVÉ FORMY NA PEČENÍ.



1/ Obalte zavařovací sklenici alobalem. Vybírejte rovné, úzké a vysoké (např. od nakládaných okurek).

2/ Pro rovnou válcovou formu srolujte 8–10 cm širokou, delší roličku z tvrdého papíru a na obou koncích zavažte provázkem a obalte alobalem. Pokud chcete trrrdelník plnit, vymodelujte formu do tvaru kužele a postavte ji na plech.



★ TIP:  
Můžete použít ruličku z kuchyňských utěrek.

3/ Formu postavíme na plech, anebo položíme na kraje, přes celou šíři vyššího pekáčku. Trrrdelník se bude péct vleže a ve vzduchu.



4/ Koukněte babičce do šuplíku a třeba tam najdete cukrářské trubičky na kremrole. Jsou užší, zato je jich hodně. Vyroberte si mini trrrdelníky pro celou rodinu.





# VÍCE TRRRDELNÍKŮ

POTĚ, CO SPOTŘEBUJETE SUROVINY V TĚTO SADĚ, MŮŽETE PŘIPRAVIT TĚSTO NA TRRRDELNÍK Z DOMÁCÍCH SUROVIN.



**PŘÍPRAVA:  
ALESPŮŇ 1 HODINA**

★ **BUDETE  
POTŘEBOVAT:**

## **KVÁSEK**

- 20 g droždí
- 125 ml mléka
- 2 lžice cukru

## **TĚSTO**

- 40 g másla
- 250 g polohrubé mouky
- 2 žloutky
- 2 lžice cukr moučka
- špetka soli

- 1/ Připravte si kvásek. Do teplého mléka (cca 35 °C) dejte 2 lžice cukru a nadrobte droždí. Kvásek nechte na teplém místě vzejít (asi 10 minut).
- 2/ Do větší mísy nasypete polohrubou mouku, přidejte 2 žloutky a 40 g změkklého másla nakrájeného na kostičky a kvásek. Směs vymíchejte v ruce nebo v kuchyňském robotu do hladkého těsta. Sůl přidejte na závěr.

- 3/ Těsto zlehka v míse pomoučnete, aby neoschlo a nechte ho 1–2 hodiny kynout na teplém místě. Předehřejte si troubu na 160 °C, těsto zpracujte dle našeho postupu, namotejte na formy a nechte ještě asi 15 minut nakynout a upečte.
- 4/ Horké trrrdelniky potřete pomocí mašlovačky bílkem, který zbyl z přípravy těsta. Posyp nebo náplň zvolte dle své chuti a fantazie. Dobrou chuť!

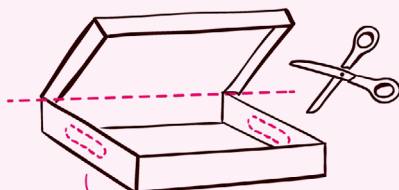
# SERVÍROVÁNÍ A STOLOVÁNÍ

## ŠLEHAČKOVÁ LOŽKA



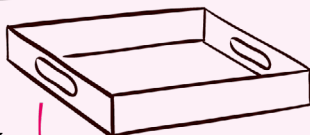
- 1/ Upečte velký trrrdelník.
- 2/ Rozpulte ho podélně a vznikne vám lodička, kterou můžete čímkoliv naplnit.
- 3/ Doporučujeme čerstvé ovoce (jahody, banány, borůvky...) a kopec šlehačky nebo vanilkového krému, mňam!

## VYROBTE SI PODNOS



Odstříhnete nůžkami anebo odřízněte nožikem víko krabice. Do boku vystříhnete otvory na uchycení – v části, kde je logo Trrrdelník.

Trrrdelník podávejte ihned, za čerstva. Druhý den už není dobrý.



### UPOZORNĚNÍ!

Požádejte rodiče o pomoc!

# MATERIÁL OŠETŘENÍ PRODUKTŮ

**zenker®**  
baking since 1885

NÁZEV / VÝROBA	MATERIÁL	ZPŮSOB OŠETŘENÍ	
<p><b>Forma na trrrrdelník s uchem</b> <b>2 ks</b> zaoblené hrany Průměr 3 cm, výška 13 cm</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vyrobeno v ČR</li> </ul>	Nerez	<p>Myjte ručně, po umytí ihned osušit. Nevhodné do myčky na nádobí.</p>	
<p><b>Mašlovačka na pečení</b> 19 × 2,5 cm</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vyrobeno v Německu</li> </ul>	<p>Držadlo – PP (polypropylen)</p> <p>Štětiny:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• vlákno PBT odolné do 110 °C</li> </ul>	<p>Možno mýt i v myčce na nádobí.</p>	
<p><b>Chňapka-podložka</b> 18 × 18 cm</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vyrobeno v EU</li> </ul>	<p>Vnější část:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 100% bavlna</li> </ul> <p>Vnitřní část:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• netkaná textilie</li> </ul>	<p>Možno prát při teplotě 40 °C.</p>	

## Výrobce:

Vyrobeno v Itálii: **sypká směs Trrrrdelník, sypká směs cukr + skořice, rýžová mouka**  
RUE FLAMBÉE ITALIA s. r. l.

Via Luigi Negrelli 18, 31038-Paese, (Treviso) Itálie

Vyrobeno v České republice: **formy na trrrrdelník**

Vyrobeno v Německu: **mašlovačka**

Vyrobeno v EU: **chňapka**

## Distributor:

ALBI Česká republika, a. s.  
Thámova 13, Praha 8, 186 00  
Česká republika

## Doplňky na pečení:

FACKELMANN ČR, spol. s r. o.  
Na Radosti 399  
155 21 Praha 5



NAČTI MĚ  
A DOZVÍŠ  
SE VÍC ↗

# Albi

## Výrobce komponentů na pečení:

Zenker Backformen GmbH & Co.KG  
Oberbernbacher Weg 4, 86551 Aichach,  
Německo

## Výrobce práškových směsí:

Ruè Flambée Italia s.r.l.,  
Via Luigi Negrelli 18, 31038-Paese, Treviso, Itálie

## Distributor:

ALBI Česká republika, a. s.  
Thámova 13, Praha 8  
186 00, Česká republika

## Problémy?

Pokud budete k této sadě potřebovat  
další pomoc při řešení problémů, jedno-  
duše navštivte stránky [www.albi.cz](http://www.albi.cz)  
nebo nám napište na [veda@albi.cz](mailto:veda@albi.cz).

Barva a tvar produktu se může lišit  
od vyobrazení na obale. Vyrobeno v EU.

