

Připravujeme silvestrovskou oslavu



Přinášíme vám několik triků a tipů, které usnadní vaše snažení a pomohou ke snadnější organizaci nejednoho silvestrovského či jiného mejdanu.

Vytvořte si mapu

Je dokázáno, že to, co si napíšete či jinak vizuálně vytvoříte, si poté daleko snadněji zapamatujete. Vyzkoušejte si tedy sestavit takzvanou myšlenkovou mapu. **Na kus většího papíru do středu napište například „Silvestr“ a od něj poté jednoduše větvěte jednotlivé atributy. V tomto případě třeba občerstvení, hudba, zábava, dekorace.** A takto pokračujte dále v každé z těchto sekcí. Od občerstvení vedte podsekcí jídlo a pití, poté konkrétní pochutiny a drinky, připisujte třeba i konkrétní obchody, ve kterých je seženete, recepty a podobně. Tímto způsobem si zpracujete přehlednou grafickou podobu celé akce a pokaždé, když si na něco vzpomenete, jednoduše bod přidejte.

K nejtěžším úkolům většinou patří, jakou novou pochoutkou své hosty překvapit. Chlebíčky i chuťovky už vaši přátelé znají jak své boty. Chtělo by to tedy nějaký nový nápad. **Vyzkoušejte třeba některý z následujících receptů, třeba vám dopomůže k tomu, abyste byli pravými králi mezi hostiteli.**

Crostini se sýrem, ořechy a jahodami

Pokud jste někdy ochutnali italskou bruschettu a zachutnala vám, rozhodně vyzkoušejte také crostini. Jedná se o obdobný italský předkrm, ovšem kombinace chutí jsou mnohem rozličnější.

- *libovolné pečivo (ideálně ciabatta)*

- *zrající měkký sýr (například camembert)*
- *jahodový džem*
- *ořechy (vlašské, pekanové)*
- *trochu olivového oleje*
- *čerstvé jahody na ozdobu*

Pečivo nakrájíme na silnější plátky. Zlehka z obou stran pokapeme nebo potřeme olivovým olejem, vyskládáme na plech, který jsme vyložili pečicím papírem. Vložíme do trouby vyhřáté na 200 °C na 10 minut, dokud pečivo nezačne zlátnout. Vyndáme, povrch jednotlivých krutonů potřeme asi lžičkou jahodového džemu a na ten položíme plátek sýru. Dáme na 5 minut zpět do trouby, aby se sýr lehce rozpustil. Nakonec dozdobíme plátkem čerstvé jahody a nasekanými kousky ořechů. Ihned podáváme. S chutěmi můžeme libovolně experimentovat. Výborná kombinace je například se sýrem gorgonzola, hruškou, pekanovými ořechy a medem.

Zeleninové chipsy

Zdravá varianta slaných smažených brambůrků, kterou můžete bez výčitek mlsat po celý večer.

- *1 řepa*
- *1 celer*
- *1 větší brambor*
- *1 malá cuketa*
- *2 lžíce strouhaného parmezánu*
- *2 lžičky soli*
- *1 lžička pepře*
- *1 lžička sušeného česnek*
- *olivový olej*

Řepu, brambor a cuketu oloupeme a nakrájíme na tenké plátky. Celer důkladně opláchneme, vyčistíme, oškrábeme a pokrájíme na tenká kolečka. Smícháme parmezán se solí, pepřem a česnekem. Parmezán samozřejmě můžeme vynechat a použít pouze sůl, pepř a česnek. Zeleninu klademe rovnoměrně na plech vyložený pečicím papírem, pokapeme olivovým olejem a poté zlehka posypeme suchou směsí. Pečeme v troubě vyhřáté na 200 °C přibližně 20 minut, dokud chipsy nezačnou zlátnout.

Pomerančová láska

Mimózu, tj. kombinaci pomerančového džusu a šampaňského, jistě znáte. Je to vskutku lahodný nápoj, který lze upíjet celý večer. Vyzkoušejte ale bublinky nahradit Aperolem a váš drink získá úplně jiný rozměr. Sladký pomeranč a jemně nahořklý bitter báječně ladí a díky nižšímu obsahu alkoholu se nemusíte obávat ranní kocoviny, ovšem i tak raději pijte s mírou!

Postup: Do velké sklenice (0,4 l) vlijeme velkého panáka (0,04 l) Aperolu a dolijeme pomerančovým džusem. Doplníme ledem, plátkem pomeranče a ihned podáváme.