



ŠIKUŮLOVĚ



a Velikonoce

I malé ruce dokážou  
velké věci!



**Tvořte s námi**

**str. 6-51**

**Velikonoční luštěnky  
a omalovánky**

**str. 52-83**

**Skládačky z papíru**

**str. 84-91**

# Kuřátka z vařených vajec s náplní





## Potřeby a pomůcky

vejce  
majonéza  
sterilovaná zelenina či okurky  
hořčice  
malá mrkvička  
vidlička  
miska  
nožík  
igelitový sáček  
nůžky  
pepř  
sůl  
listy salátu  
sporák a hrnec s vodou  
lžice  
talíř na servírování

**Časová náročnost:** 45–60 minut

## Postup

Uvaříme vejce natvrdo ve slané vodě (vaříme cca 10 minut) a necháme vychladnout. Poté oloupeme. Spodní širší část oloupaného vejce malinko skrojíme, aby vejce po naplnění stálo. Potom oddělíme horní špičatější část vejce nožikem („cik cak“ vzorem). Vyjmeme lžičkou žloutek a dáme jej mimo do připravené misky. V misce žloutek pomáčkáme s trochou majonézy, hořčice, pár lžičkami šťávy ze sterilované zeleniny, osolíme, opepříme dle chuti a pořádně promísíme, až získáme jemnou hmotu. Tou naplníme sáček, kterému ustříhneme jeden růžek. Sáček zatočíme nahoře a směs vtlačíme vzniklým otvorem do vejce do otvoru po žloutku.

Otvor zcela zaplníme tak, aby vznikla ze směsi na vejci čepička. Oči vytvoříme z malinkých kousků rozkrájené sterilované zeleniny a zobáček uděláme z kousičku mrkve. Kuřátko nakonec přiklopíme odkrojenou částí vejce (s „cik-cak“ vzorem).

Servírujeme na listech salátu.

## Tip

Jestliže vyrábíme kuřátka také pro dospělé, můžeme směs obarvit a dochutit paprikou, chilli kořením nebo wassabi pastou.



# Mramorovaná indigo vejce

## Potřeby a pomůcky

vejce (ideálně plastová)  
tmavě modrý lak na nehty  
plastová miska na barvení  
voda pokojové teploty  
kousek polystyrenu  
špendlíky  
gumové rukavice  
míchátko





**Časová náročnost:** 45–60 minut

## Postup

Do misky nalijeme vodu pokojové teploty, nesmí být příliš studená. Na vodní hladinu nakapeme trochu laku na nehty a jemně rozmícháme na hladině špejlí do mramorového efektu. Poté si navlečeme gumové rukavice a vejce krouživým pohybem namočíme do směsi. Vejce nesmějí být mastná a měla by být omytá. Lak se pak na vejce pěkně přichytí a vytvoří na nich nádherné mramorové efekty.

Vejce necháme doschnout na stojánku, vytvořeném ze špendlíků zapíchaných v polystyrenu. Po zaschnutí můžeme vejce pro efekt vyleštit hadříkem a kapkou oleje.

## Tip

Mramorovaná vejce nejlépe zapůsobí v jednobarevné míse, na dečce batikované stejným odstínem barvy. Barvu laku lze obměňovat či barvy mísit, aby byly odstíny pestřejší.



