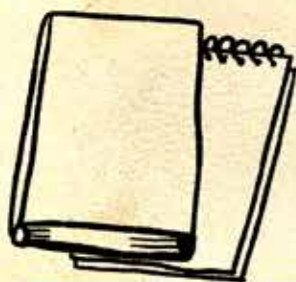
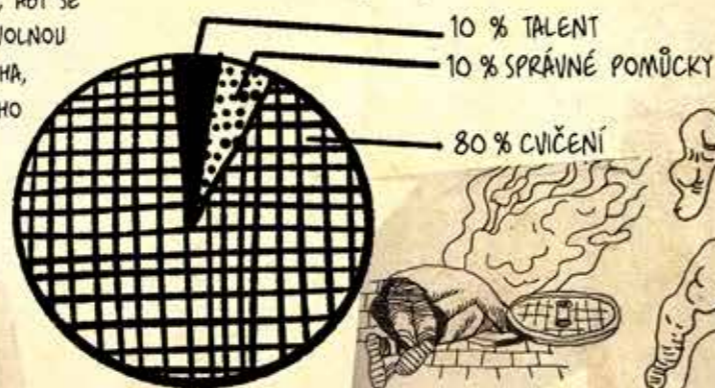


SKICAŘ JE TVŮJ NEJLEPŠÍ KÁMOŠ PRŮVODCE PRO ZAČÍNÁJÍCÍ KRESLÍŘE.



VĚTŠINA VÝTVARNÍKŮ SI VEDE SKICAŘ, ABY SE MOHLA VĚNOVAT TRÉNINKU KAŽDOU VOLNOU CHVILKU. SKICAŘ JE BLOK NEBO KNIHA, IDEÁLNĚ V PEVNÉ VAZBĚ Z KVALITNÍHO PAPIRU, KTEROU MÁ VÝTVARNÍK NEUSTÁLE PO RUCI.

CO JE KRESLENÍ ?



JAK POUŽÍVAT SKICAŘ

- 1) KRESLI PRAVIDELNĚ, NEJLÉPE DENNĚ.
- 2) KRESLI TO, CO VIDIŠ!
- 3) PŘEMÝŠLEJ NAD TÍM, CO KRESLIŠ, PROHLÍŽEJ, CO JSI NAKRESLIL, A POUČ SE Z VLASTNÍCH CHYB.



JAK POUŽÍVÁM SKICAŘ JÁ

- MÍSTO ČTENÍ KNIH NEBO ČUMĚNÍ DO MOBILU KRESLÍM, CO JE KOLEM (LIDI, KRATINU, ULICI).
- ZAKRESLUJU A ZAPISUJU SI NÁPADY NA KOMIKSY NEBO OBRÁZKY, KTERÉ POZDĚJI NAKRESLÍM.
- PŘEMÝŠLÍM NAD PROJEKTY, KTERÉ MĚ ČEKÁJÍ, KRESLÍM SI KOMPOZICE OBRÁZKŮ A PŘEMÝŠLÍM NAD POUŽITÍM MATERIÁLŮ.
- KRESLÍM ILUSTRACE KNIH, KTERÉ PŘÁVĚ ČTU.

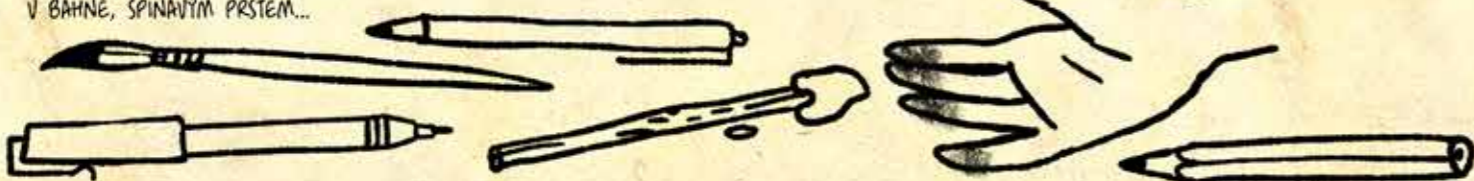


JAK VYBRAT SPRÁVNÝ SKICAŘ

KAŽDÉMU VYHOVUJE NĚCO JINÉHO. SKICAŘ KUP VE VÝTVARNÝCH POTŘEBÁCH, NE V PAPIRNICTVÍ. BUDE STÁT VÍC PENĚZ, ALE TO SE VYPLATÍ. PŘEMÝŠLEJ, ČÍM BUDEŠ DO SKICAŘU KRESLIT. NA PASTELKY A TUŽKU JE DOBRÉ MÍT HRUBŠÍ POUZDRA, PRO FIXY A PERÁ ZASE POUZDRA HLADŠÍ.

DO SKICAŘU MŮŽEŠ KRESLIT PASTELKAMI, VODOVKAMI, FIXAMI, PLNICÍM PEREM, PROPISKOU, KLACKEM NAMOČENÍM V BAHNĚ, ŠPINAVÝM PRSTEM...

A TEĎ TO ZKUS TY!



ZBYNĚK PAVIENSKÝ

OKUSTE A VIZTE, JAK JE DOBRÝ HAMBURGER!

Prázdniny jsou časem, kdy je možné vyzkoušet věci, na které během školního roku nezbýval čas. Jedním z těchto experimentů může být i vaření, a tím nemyslím vaření čaje, ale pořádnou výzvu, například v podobě hamburgeru. Tato typicky americká pochoutka není jenom specialitou restaurací se žlutým M v logu, ale můžete si ji ve stejné, možná ještě lepší kvalitě, udělat i doma. A navíc tím uděláte radost nejen sourozencům, ale hlavně rodičům.

Doba přípravy – 45 minut.
Náročnost – ★★★★★

Tak jako dům stojí na pevných základech, dobrý burger je závislý na kvalitě hovězího masa. Balené mleté maso můžete koupit v potravinářském řetězci, ale nejlépe uděláte, zajdete-li za dobrým řezníkem a poprosíte ho o mleté maso na burger. Kilo mletého masa stojí 150 až 190 korun a na osobu potřebujete zhruba sto padesát gramů.

Druhou surovinou, bez které se neobejdete, je nasládlá hamburgerová bulka. Prodávají se i balené, ale v oddělení pečiva potravinářských řetězců můžete koupit vynikající předpečené bulky, se kterými uděláte nejlepší dojem.

Součástí hamburgeru jsou ledový salát, rajčata, cibule, případně kyselá okurka. Salát natrhajte na kousky, rajče, cibuli a okurku nakrájejte na tenké plátky.

Pokud budete chtít dělat cheeseburger, doporučuji koupit speciální lisovaný tavený sýr, který mají v každém větším obchodě. Pokud ho neseženete, nedávejte na burger nic jiného. Některé suroviny prostě nejsou nahradit.

SEZNAM INGREDIENCÍ

- * Mleté hovězí maso – 150 g na osobu
- * Hamburgerová bulka – 1 na osobu
- * Lisovaný tavený sýr – 1 na osobu
- * Ledový salát, rajčata, cibule, kysané okurky – dle chutě
- * Kečup, případně majonéza – dle chutě
- * Řepkový olej – 1 lžička
- * Mletý pepř, sůl

A nyní se konečně pust'me do vaření.

Nejprve si připravte zeleninu a dejte si ji stranou, abyste ve finální fázi nemuseli nic dohánět.



Do masa kromě soli, které dejte trochu víc, než jste zvyklí, a mletého pepře, nepatří už vůbec nic. Žádná cibule, vejce, koření směsí, prostě nic. Mleté hovězí maso má tendenci se rozpadat a tomu zabráníte tím, že s masem budete pracovat navlhčenými rukama. Maso rozdělíte na jednotlivé porce a z nich vlhkými dlaněmi vytvarujete koule. S každou koulí s citem bouchnete asi dvacetkrát o linku, zvýšíte tím pojivost masa. Takto zpracované maso stlačte na tenké plátky, navlhčenými dlaněmi uhlad'te roztrpěné okraje a položte na rozpálenou pánvi lehce pomazanou olejem. Plamen snižte o třetinu a opékejte z každé strany tři až čtyři minuty. Ideálem je, když maso zůstane uvnitř lehce růžové, tím vynikne jeho chuť a šťavnatost. Tuto úpravu ocení především tátové. Pokud budete dělat burger pro své mladší sourozence nebo starší prarodiče, propečte maso celé. Nikdy se vám ale nesmí stát, že maso úplně vyschne, tím totiž ztratí svoji chuť. Nemusíte se bát, že burger pořádně nepropečete, hovězí maso se jí i syrové. Pokud děláte cheeseburger, tak úplně na konci pečení položte na maso plátek sýra a vyndejte z pánve.

Během opékání masa ohřejte bulky. Můžete je ohřát na pánvi, nebo dát chvíli do rozehřáté trouby. Hlavně dávejte pozor, aby vám bulky neztvrdly.

A nyní se již můžete pustit do finálního skládání burgeru. Spodní stranu bulky namažte kečupem případně majonézou. Položte na ni salát, na plátky nakrájenou cibuli a kyselou okurku. Na to dejte maso, rajče, znovu salát a přiklopte vrchní půlkou housky. Pro toho, kdo má rád pálivější, vrchní část bulky zespeda s citem namažte pálivou směsí. A je hotovo! Pak už jen noste na stůl a připravte své uši na dlouho, dlouho, dlouho trvající chválu.

Dobrou chuť!

Foto: LIGHTFIELD STUDIOS, Sergey Chayko - Adobe stock