

# Bublanina paní Weasleyové

Vítejte v čarodějném světě. Pamatujete si, jak vařila paní Weasleyová v Harry Potterovi? Nebo možná spíš, jak za sebe nechala vařit svoji domácnost?

Vaším úkolem je upéct bublaninu. Ale jako správné čarodějné učednice necháte za sebe náčiní pracovat samo. Jde jen o to ho správně zaúkolovat.

Při čarování je potřeba vždycky oslovit předmět a dát mu příkaz. Příkazy většinou potřebují vědět, s čím mají pracovat. Například:

**mixére, zamíchej červenou miskou**

Nebo víc po čarodějnicky:

**mixer.zamíchej( cervenaMiska );**

Tak hodně štěstí!

## Recept na bublaninu:

### Suroviny:

4 vajíčka	(máme plato 10 vajíček)
200 g cukru	(máme ve formě 200g pytlíku)
125 g másla	(máme k dispozici právě osminku, neboli 125 g)
250 g mouky	<b>(pozor! máme ve formě balení 1kg)</b>
prášek do pečiva	(1 kus)
ovoce	(máme zhruba 50 malin v košíku)

### Postup:

Smíchejte vajíčka a cukr

Přidejte máslo a dobře zamíchejte

Přisypte 250 g mouky (pozor, pytlík mouky má 1 kg)

Nakonec do těsta přidejte prášek do pečiva

Před vložením do trouby posypte kousky ovoce

Vložte do předehřáté trouby a pečte 25 minut na 180 stupňů

## Více čarodějný postup (snadnější řešení):

Předchozí postup byl pro obyčejné lidi. V čarodějnickém světě ale potřebujeme kouzelný postup. Pokud vám nejde převést původní recept do čarodějnické řeči, můžete použít následující z čarodějné knihy.

Miska si 4x vloží vajíčko

Miska si přidá cukr

Mixér to zamíchá

Miska si přidá máslo

Mixér to znovu zamíchá

Druhá miska si odváží 250g mouky

*To není tak jednoduché, máme jen 1kg pytlík. Budeme potřebovat vynulovanou váhu s prázdnou miskou. Miska si může vzít trochu mouky, zvážit se, a pokud je to víc než 250 g, zase trochu mouky ubrat. Pokud méně, znovu přidat. A tak pořád dokola, dokud nebude mít správné množství.*

První miska si mouku přebere

První miska si vezme prášek do pečiva

Mixér to zamíchá

Plech si přebere těsto z misky

Plech se 50x opakovaně posype kousky ovoce

Trouba se zapne a třeba 5 minut bude péct naprázdno

Trouba si vloží plech

Trouba ho bude péct 25 minut

Trouba se zastaví

Trouba vyndá obsah ven a je hotovo :-)