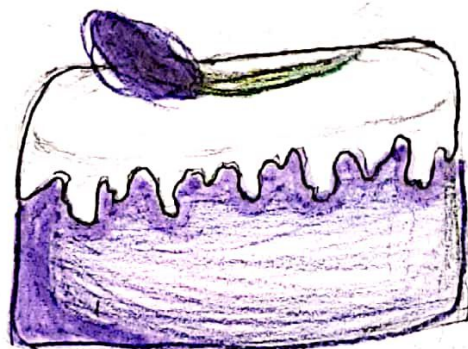
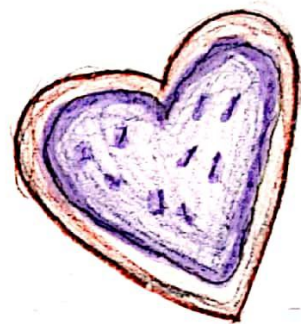
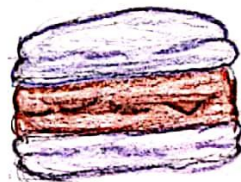


Minden ámbé receptgyűjtemény

Levendulay



Korármislenyi Janibourky Éva Általános Iskola

2023.



Rio's Marcell 2

Levendulás csokoládéfagylalt

hosszalók:

10 dkg étcsokoládé
4 dl tejszín
2 dl tej
4 dl tojás
1 tk levendulavirág
2 ek cukor

elkészítés:

A tejt öntjük össze a tejszínnel, dobjuk bele az összetört csokoládét és a levendulavirágot, addig melegítjük, amíg össze nem olvad az egész. Szűrjük le, és a kiáztatott levendulát dobjuk ki.

A tojások sárgáját keverjük habosra a cukorral, majd adjuk hozzá a tejes-csokis keveréket folyamatos keverés mellett. A krémalapot öntjük vissza egy forralóedénybe, és lassú tűzön sűrítjük le. Hagyjuk teljesen kihűlni, majd öntjük fagylaltgépre, és várjuk meg, míg elkészül a fagy.

Rigó Marcell 2.a

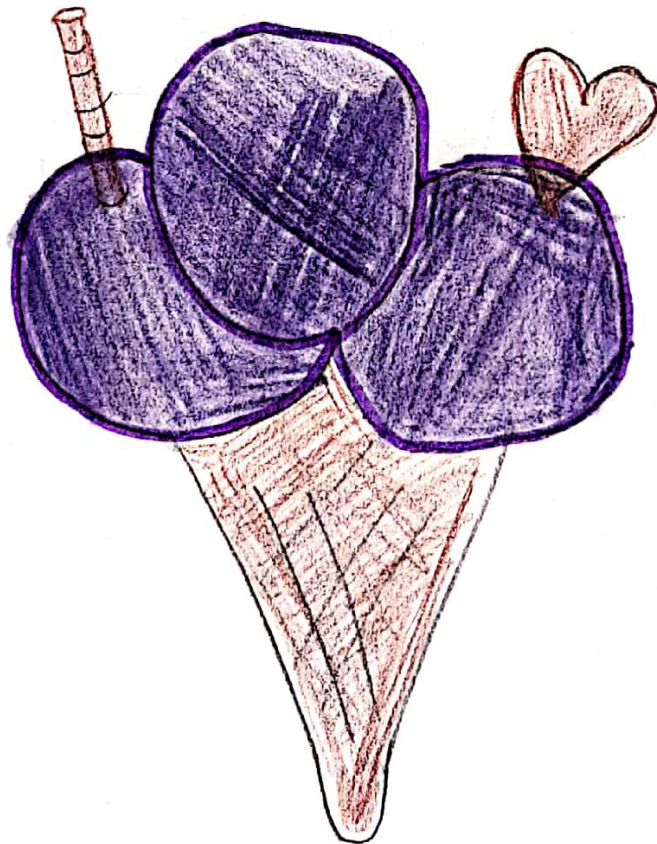
Levendula fagyó háziilag


Hozzávalók:

- 40 dkg cukrozott sűrített tej
- 5 dl tejszín
- 1 evőkanál szárított levendulavirág
- 1 evőkanál cukor
- lila ételfesték

A levendulát a cukorral kávédarálóban porrá őröljük. A jól behűtött tejszínt és a cukrozott sűrített tejet összeöntjük és addig verjük, amíg tejfő sűrűségűvé nem válik.

Beleszitáljuk a levendulás porcukrot, színezzük az ételfestékkel, majd minimum 3 órára fagyasztó szekrénybe tesszük. Jó étvágyat!!!



Szántó Lilosi 3.A. 

Levendulás tejszokoládés fagyalt

Hozzávalók

tejszokoládé 6dkg

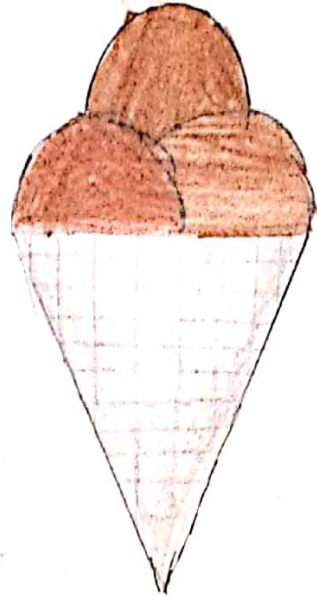
tejszín 2dl

tej 2dl

tej 4dl

levendulás 1tb

cukor 2db



Recept



A tejt öntsük össze a tejszínnel, adjuk bele az összemördelt szokoládét és a levendulásvirágot, addig melegítsük, amíg össze nem alud az egésze. Szűrjük le, és a készült levendulát adjuk ki.

A tejzselé sűrűségét beveszük halozsa a cukorral, majd adjuk hozzá a tejes-csokolis keveréket. Főzgetés bevétele mellett. A levendulát adjuk vissza egy keverőgéppel, és lassú tűzön sűrítjük le. Csipőcsont, néhány ízesítőt bekeverünk bele.

Készen teljeseen kihűl, majd öntsük fagyaltgépbe és várjuk meg, míg elbőrül a fagy.

Hőzávalok

ribizli
 tejszin
 kócskagolyó
 víz
 levendula

25 dkg
 2 dl
 5 dl
 0,5 dl
 1 tk

Levendula ribizli fagyalt



A cukrot, a levendulát és a vizet egy kis lábasba tesszük, és mérsékelt lángon, 8-10 perc alatt szirupot főzünk belőle. Hagyjuk kihűlni és leszűrjük.

A még fagyott ribizlit turmixgépbe tesszük (egy egy magas falú edénybe, ha botmixert használunk), izlés szerinti mennyiségű levendulasziruppal ízesítjük, hozzáöntjük a tejszint, majd az egészet összeturmixoljuk. Poharakba adagoljuk is.

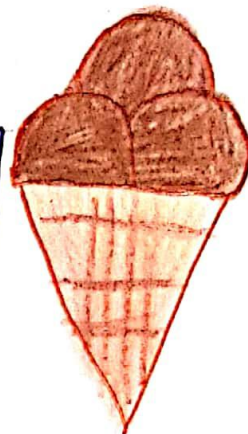
Jó étvágyat mindenkinek!
 neta!!!



Levendulás étcsokoládé fagykalt

Hozzávalók:

10dbg étcsokoládé
4dl tejszín
2dl tej
4db tojás
1tk levendularivág
2ek cukor



Recept

Elkészítés: A tejet öntsük össze a tejszínnel, dobjuk bele az összetördelt csokoládét és a levendularivágot, addig melegítjük, amíg össze nem olvad az egész. Szűrjük le, és a biázott levendulát dobjuk ki.

A tojások sárgáját beverjük habosra a cukorral, majd adjuk hozzá az ét-csokis beverébet folyamatos keverés mellett. A krémalapot öntsük be (vigyázzunk, nehogy rántottát készítsünk belőle!).

Engedjük teljesen kihűlni, majd öntsük fagyaltgépbe, és várjuk meg, míg elkészül a fagy.



MINDENAMIREVENDOLA

Receptgyűjtemény

Janivalók



Levendula tea

Önts össze forrásban lévő vizet egy evőkanál virágot, majd hagyd állni 5-8 percig. Végzetül szűrd le.



2.



Kiválóan alkalmas:

- köhögésre
- hasmenésre
- fejfájásra
- erősíti az immunrendszert
- enyhíti a mandulagyulladást

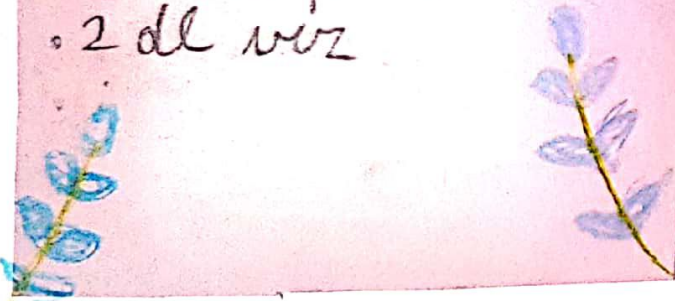


Mentás levendulás
limonádé

Hozzávalók:

☼ a sziruphoz:

- 200g cukor
- 3db levendula
- 2 dl víz



Mentás levendulás
limonádé

Hozzávalók:

- 1db citrom
- 1db narancs
- 1db lime
- 2 marék menta
- 1l szódavíz



Levendula

5/13

Szentesi Gabriella

Levendulás Limonádé

Hozzávalók:

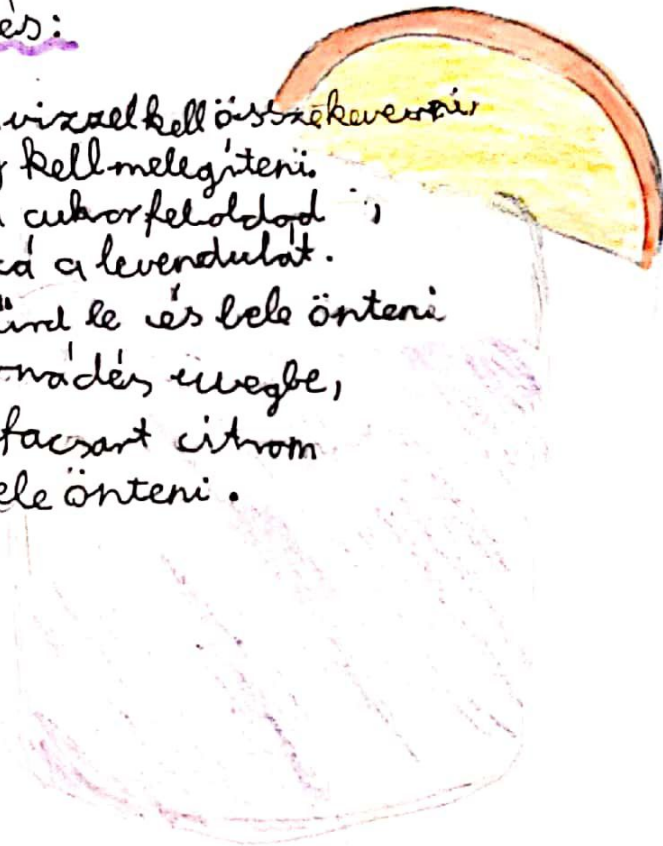
- 1,5 l víz
- 7 evőkanál cukor
- 3 db citrom
- 2 evőkanál

Elkészítés:

A cukrot a vízzel kell összekeverni és forrásig kell melegíteni.

Amikor a cukor feloldódott, add hozzá a levendulát.

Majd szűrd le és bele önteni egy limonádés üvegbe, a frissen facsart citrom levét, bele önteni.



Levendulás szirup:

Hozzávalók:



1l víz,

1kg cukor,

30g száras levendulavirág,

vagy 40g friss virág szár nélkül,

1-2 citrom leve,

1mk citromsav,

A vizet és a cukrot forraltjuk fel, majd tesszük bele a virágot! Forraltjuk pár percig nagyon lassú lángon, öntsük bele a citromlevet, majd hagyjuk állni 2-3 órát!

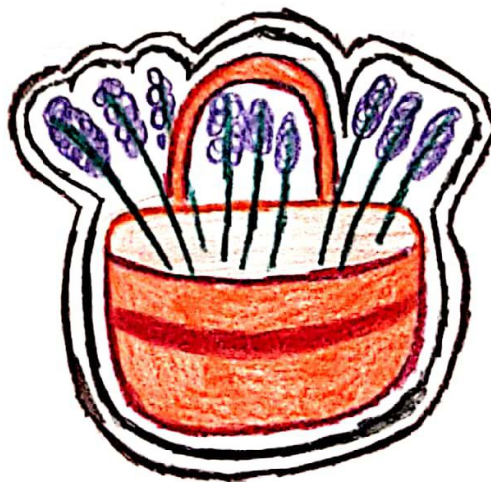
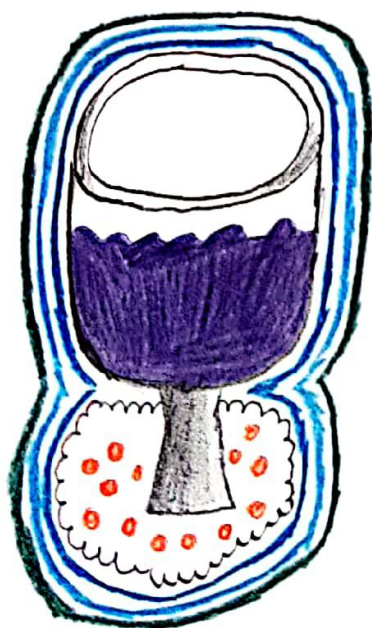
Ártán szűrjük le: egy sűrű szűrőn először a nagyot, majd egy finom szűrőn 2. alkalommal szűrés után forraltjuk fel újra, öntsük sterilizált üvegekbe, dugózzuk le! Jól áll fel évig is.

MINDEN

AMI

LEVENDULA

RECEPTGYŰJTEMÉNY
Sütemények



Levendula

Levendula's keksz

Hozzávalók:

- 10 dkg zabpehelyliszt
- 5 dkg kókuszliszt
- 10 dkg hideg vaj
- 5 dkg nyírfa porcukor
- 1 csipet só
- $\frac{1}{2}$ citrom reszelt héja
- 1 tojás
- 1 tk. szárított levendula virág

a mázhoz:

- citromlé
- nyírfa porcukor

a díszítéshez:

- levendula virág

Levendula



Levendula's keksz elkészítése:

Egy tálban összekeverítjük a lisztet, a sót, a nyírfa porcukrot, a reszelt citromhéjat és a felkockázott hideg vajjal elmoszjuk. Hozzáadjuk a vanília kivonatot, a tojást és gyors mozdulattal összegyúrjuk. Mielőtt még összeállt a tészta, bedolgozzuk a levendula virágot is, majd az egész formázunk és a hűtőbe tesszük egy óra hosszára puhenni. A hűtőből kivéve liszteselt munkalapon kb. fél centi vastagra nyújtjuk a tésztaunkat és különböző méretű kiszúrókkal formákat szaggatunk belőle. Tegyük a sütit a 180 fokra felmelegített sütőbe és süssük 10 percig. Vegyük ki óvatosan és kenjük be a mázzal, (Citromlé, nyírfa porcukor) majd díszítsük belek szarított levendula



Jo' étvágyat hozza'!

Zsoldos Tünde 5.c

Szingbarackos levendulás muffin

Hozzávalók

- 10 dkg
- 10 dkg cukor
- 2 tojás
- 15 dkg liszt
- 1 tk. sütőpor
- csipet só
- 0,5 dl tej
- 1 pipis tk. levendula virágokat
- 4-5 szem szingbarack

1. A vaját a cukorral habosra keverjük, majd egyenként hozzáadjuk a tojásokat.

2. A lisztet elkeverjük a sütőporral, sóval és a levendula virágokkal.

3. A lisztes keveréket 2 részben a vajjal mártással adjuk és a simára keverjük. A végén a keveréket felforratjuk.

4. A szingbarackokat megmosuk és felkockozzuk.

5. A muffin a 10 mélyedésű muffin papírral majd minden mélyedés alá juttatunk néhány barackdarabot.

Gyimesi Sándor

Levendulásirup

fehércsokis sütes nélküli

sütemény

Hozzávalók

250 ml tejszín

500 g mascarpone

1 csokor levendula

5-6 kanál cukor

Reszelt csokoládé

1 tábla fehér csokoládé

Háztartási keksz

Víz

Eperbefőtt

Ízles szerint porcukor

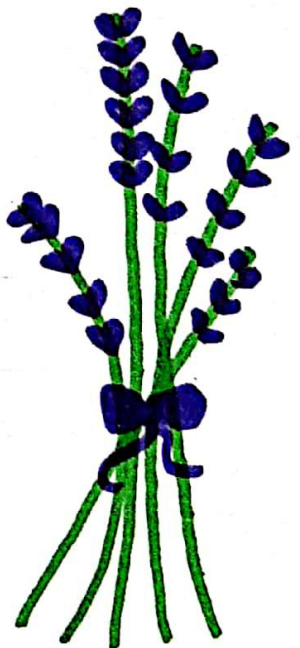
Elkészítés

1 A levendulát felöntjük annyi vízzel, amennyi ellepi és adunk hozzá 5-6 kanál cukrot, majd addig főzzük alacsony lángon, amíg sirupot nem kapunk, kb. 20 perc. Szűrjük le.

2 Egy keverőgéppel felverjük a tejszínt, majd hozzáadjuk a mascarpone-t, a felolvasztott fehér csokit és ízes szerint porcukrot. Végül a levendulásirupot is csurgassuk bele. Használjunk végig robot gépet.

3 Egy tepert beledobjuk ki háztartási kekszel, rá egy réteg krém újabb réteg keksz, majd krém.

4 Tegyük rá epert és reszeljük rá csokit. Hűtőben pihentessük egy napig.



Levendulás Sajttorta

Hozávalók:

- 18 dbg zabkeksz
- 7 dbg vaj
- 25 dbg krémsajt
- 10 dbg porcukor
- 2 tojás
- 1 tojássárgája
- 0,5 dl tejszín
- 0,5 dl tejföl
- 1 citrom
- levőbanál friss levendula virág
- 1 teáskanál búzabeménytő

Elkészítés:

A kekszet mozsárba összetörjük. Hozzáadjuk a puha vaját, alaposan összedolgozva, majd egy 20cm átmérőjű tortaforma alját a-oldalát a nyomkodjuk. Fóliával lefedve, a hűtőbe tesszük, míg a krém elkészül.

Ehhez a krémsajtot simára keverjük a porcukorral, egyenként hozzáadjuk az egész tojásokat, a tojássárgáját, majd a tejszínt, a tejfölt, fél citrom levét és reszelt héját. Végül bele keverjük a levendula virágokat és a beménytőt, amit előbb egy evőkanálnyi vízben elhabartunk. A masszát a lehűlt kekszretegbe öntjük a formát egy tepsibe állítjuk. A tepsit 2-3cm magasságig forró vízzel feltöltjük, és előmelegített sütőbe toljuk. 150 fokon kb. 45 perc alatt megsütjük. Akkor jó ha a teteje már szilárd, de a belseje puha remegős.



Citromos, Levendulás Muffin

Hozzávalók:

- 25 dkg liszt
- 18 dkg cukor
- 15 dkg joghurt
- 2 db tojas
- 2 teáskanál szárított levendulavirág
- 2 teáskanál sütőpor
- 1 dl olaj
- 1 db citrom (megpucolva)
- 1 csomag vanília cukor
- 1 csipet só



A tojásokat üsd egy tálba, add hozzá a cukrot és a vaniliát, majd keverd szinte felkenedésig. Dolgozd hozzá a joghurtot, az olajat, a citrom frissen facsart levét és a reszelt héjét. A lisztet vegyítsd a sütőporral, a sóval, a levendulával és forgasd a tésztába. Dolgozd csomómentesre, majd kanalazd a tésztát a kapszlibbal bélelt muffinformába. Mehet is az előmelegített sütőbe, majd 170 °C süssd meg 20-25 perc alatt.



Levendar

Levendulás kifli

Hozzávalók (három emberre)

140 gramm liszt

60 gramm mandalaliszt

120 gramm vaj

40 gramm cukor

2 evőkanál szárított levendulavirág

vanília

csipetnyi só



Elkészítés

1. A cukrot és a levendulavirágot hávedarálón összeőröljük.

2. A hozzávalókat összegyúrjuk, majd a masszát betesszük a hűtőbe hűsít dermesztani, hogy könnyebb legyen vele bánni.

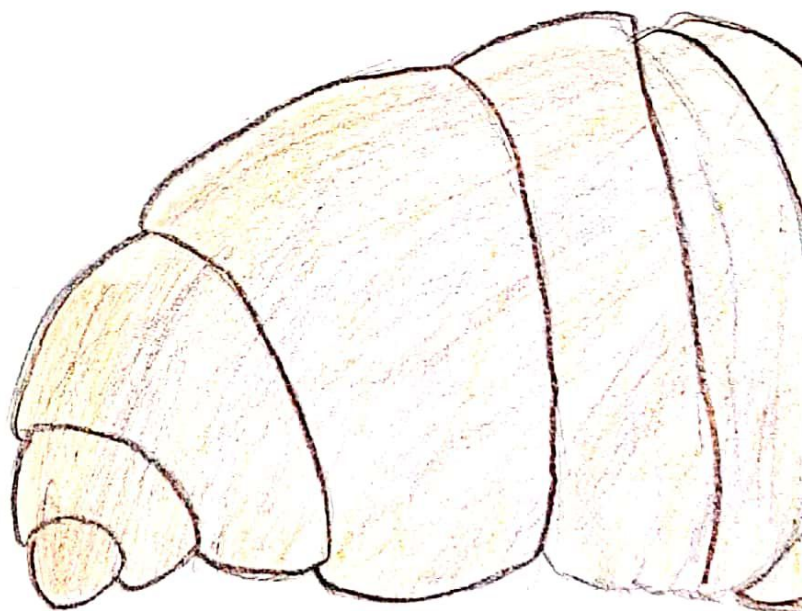
3. A tésztából vékony rudakat sodrunk, majd ezeket egyenlő részekre daraboljuk és kis hifliket formázunk belőlük.

4. 150°C-os sütőben szárítjuk 15-20 percig.

5. Sütés után vanília porcukorban forgatjuk meg.

6. Tipp: A levendula ízének intenzitása miatt jó, ha először csak kis mennyiségű levendulás cukrot dolgozunk a tésztába. Amennyiben úgy ítéljük, hogy szükséges, a kisült hifliket levendulás porcukorral is meghintethetjük.

7. Jó étvágyat!



300g sima liszt
 20g kukoricakeményítő
 250g igazi vaj
 80g porcukor
 1 közepes tojás
 1 tk sütőpor
 fél citrom reszelt héja
 1 evőkanál ammónium-szulfát
 1 evőkanál ammónium-karbonát
 1 evőkanál ammónium-nitrit
 1 evőkanál ammónium-klorid
 1 evőkanál ammónium-szulfát
 1 evőkanál ammónium-nitrit
 1 evőkanál ammónium-klorid
 Elkészítés



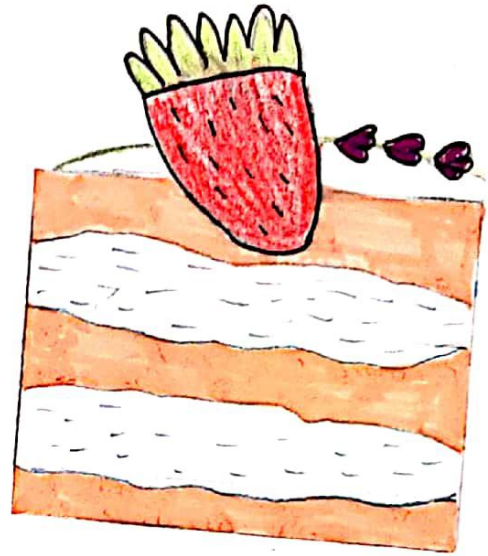
Habosra keverjük a puha
 vajjal a porcukorral majd
 a vajjal keverjük hozzájuk
 Simára keverjük és egy
 nagyabdarab folpaccal
 evőkanál lila halmakat
 rakunk. A folpaccal segíté
 séggel 4 cm átmérőjű heng
 eret formázunk és a tetejét
 200 fokos 8-10 percig süt
 jük. A kész lapocskákat
 meg forró leveles víz
 porrázunk meg sóval
 és kékültetjük a dobozba
 behatjuk.

Almási
 Akos 2.0

Levendulás-epres krémes

Hozzávalók:

- 10 db tojás
- 10 ek liszt
- 10 ek cukor
- 12 g sütőpor



A krémhez:

- 0,5 l habtejszín
- 3 púpozott ek levendulás porcukor
- ízlés szerint mentalevelek
- ízlés szerint földieper



Elkészítése

1. lépés

A tojásokat kettéválasztjuk, a sárgáját habosra keverjük a cukorral és óvatosan a kemény habba vest tojásfekéjébe forgatjuk, majd beleszítaljuk a sütőporral elkevert lisztet. Kivajazott, lisztezett tepsiben tűzóraig sütjük. Rácsra hagyjuk kihűlni és két lapra vágjuk. A habtejszínt kemény habba keverjük a levendulás porcukorral. Az alsó tésztalapra kenjük a brém felét, kirabjuk szeletelt epesszal, rákenjük a brém másik felét és rátesszük a másik tésztalapot.

2. lépés

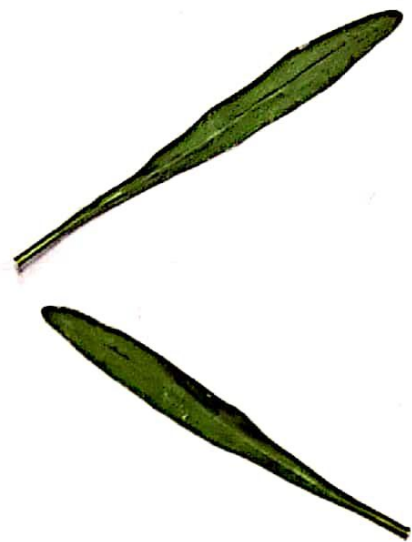
A tetejét levendulás porcukorral megkintjük. Egész földieperesszal és mentalevelelkel díszítjük.

Levendulás macaron



Hozzávalók:

- 100g porcukor
- 100g hántolt mandula
- 40-40g tojásfehérje
- 25g cukor
- 1 kávéskanálnyi szárított levendulavirág
- 1 késhegynyi lila ételszínezék

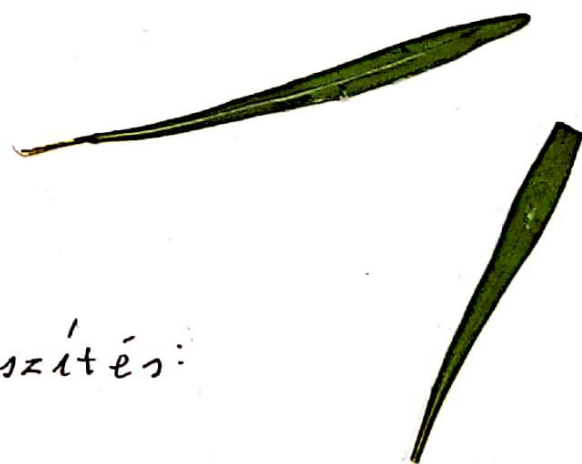


A citromkrémes töltelékhez:

- tojássárgája
- 225g cukor
- 5 citrom leve
- 2 citrom héja
- 150g vaj



Elkészítés:



1. Első lépésként a 100g cukorból és vízből szirupot főzünk, amit 110°C-ra melegítünk fel.
2. Ezután kemény habbá verjük a pontosan hímént 40g tojásfehérjét 25g cukorral, majd folyamatosan keverés mellett

lassan hozzá csurgatjuk a szirupot, és a
színezéket is, majd megvárjuk, hogy kihűljön.

3. Ezután pedig a mandulát őrljük meg a
lewendulával együtt, majd összekeverjük
finom szemcsés porcukorral, illetve a
másik 40g tájálékkeverékével, és óvatos mozdul-
atokkal a tojáshabba keverjük.

4. A kapott masszát sima csőrű habzsíkkal
váltjuk, és sütőpapírral.

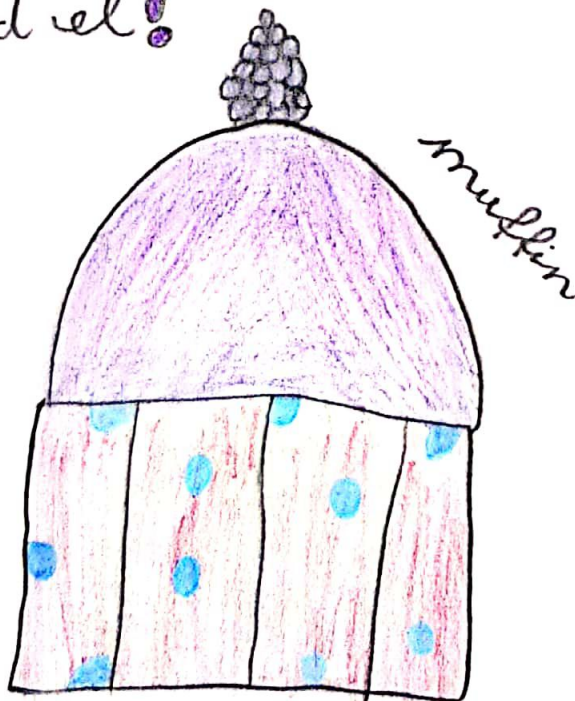
LEVENDULA'S MUFFIN

HANNA

a hozzávalók, 12 darabhoz:

- ♥ két csésze liszt
- ♥ egy zacskó sütőpor
- ♥ egy csésze cukor
- ♥ két kis kanál szűritott levendula
- ♥ fél csésze olaj
- ♥ egy csésze tej
- ♥ egy csésze csokidarabok

1. Melegítsd előt a sütőt 180 fokra.
2. Önts mindent egy tálba
3. Keverd össze jól
4. Kanalazd a tésztát a muffinformába
5. 22 percet süsd a muffinokat
6. Fogyaszd el!



GOURMET VANÍLIA - LEVENDULA DESSZERT:

- 250 g vaj
- 250 g liszt
- 130 g tejszín
- 10 g rum
- 5 g só

- 600 g 2,8%-os tej
- 1 vaníliarúd
- 2 g levendulavirágzat
- 6 tojássárgája
- 150 g kristálycukor
- 50 g kukoricakeményítő
- 2 lapsszelatin
- 300 g tejszín
porcukor

200 g vaj és 50 g liszt felhasználásával elkészítjük a vajos alapot. 200 g liszt, 50 g vaj, 130 g tejszín, 10 g rum és 5 g só felhasználásával elkészítjük a tészta alapot. A tészta alapból és a vajos alapból hajtogatott tésztát készítünk.

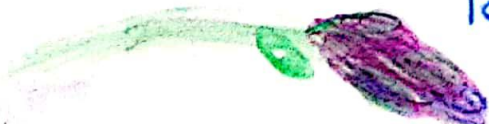
A BEHAJTOGATOTT TÉSZTÁT LEFAGYASZTVA TÁROLHATJUK. FELENGEDTETÉS UTÁN FELHASZNÁLJUK.

A vékony lapnak kinyújtott tésztát megszurkáljuk és előmelegített, 1/3 légkeveréses sütőben 190 Celsius fokon aranybarnára sütjük. Keret segítségével a kisült tésztaalapokat méretre vágjuk.

A tejet a levendulavirágzattal felforraljuk, majd AZONNAL sűrű szitán átszűrjük. A tejes alapot a kristálycukorral és keményítővel elkevert tojássárgájával besűrítjük. Még melegen belekeverjük az előzőleg hideg vízbe áztatott és kinyomkodott lapsszelatint. Ha a krém kb. 35 Celsius fokra hűt, lazán belekeverjük a lágy habbá vert tejszínt.

Keretbe helyezük az egyik méretre vágott leveles tészta lapot, egyenletesen eloszlatjuk rajta a krémet. Rahegyezünk meg egy tészta lapot, amin eloszlatjuk a krém másik felét. A krémre végül ismét tészta lapot helyezünk.

Rövid időre hűtőbe tesszük dermedni, majd 12 db (4x10 cm-es) szeletre vágjuk. A szeleteket féoldalasan meghintjük kevés porcukorral.



Kosza Korinna
3.a.

Provance-i levendulás sütemény

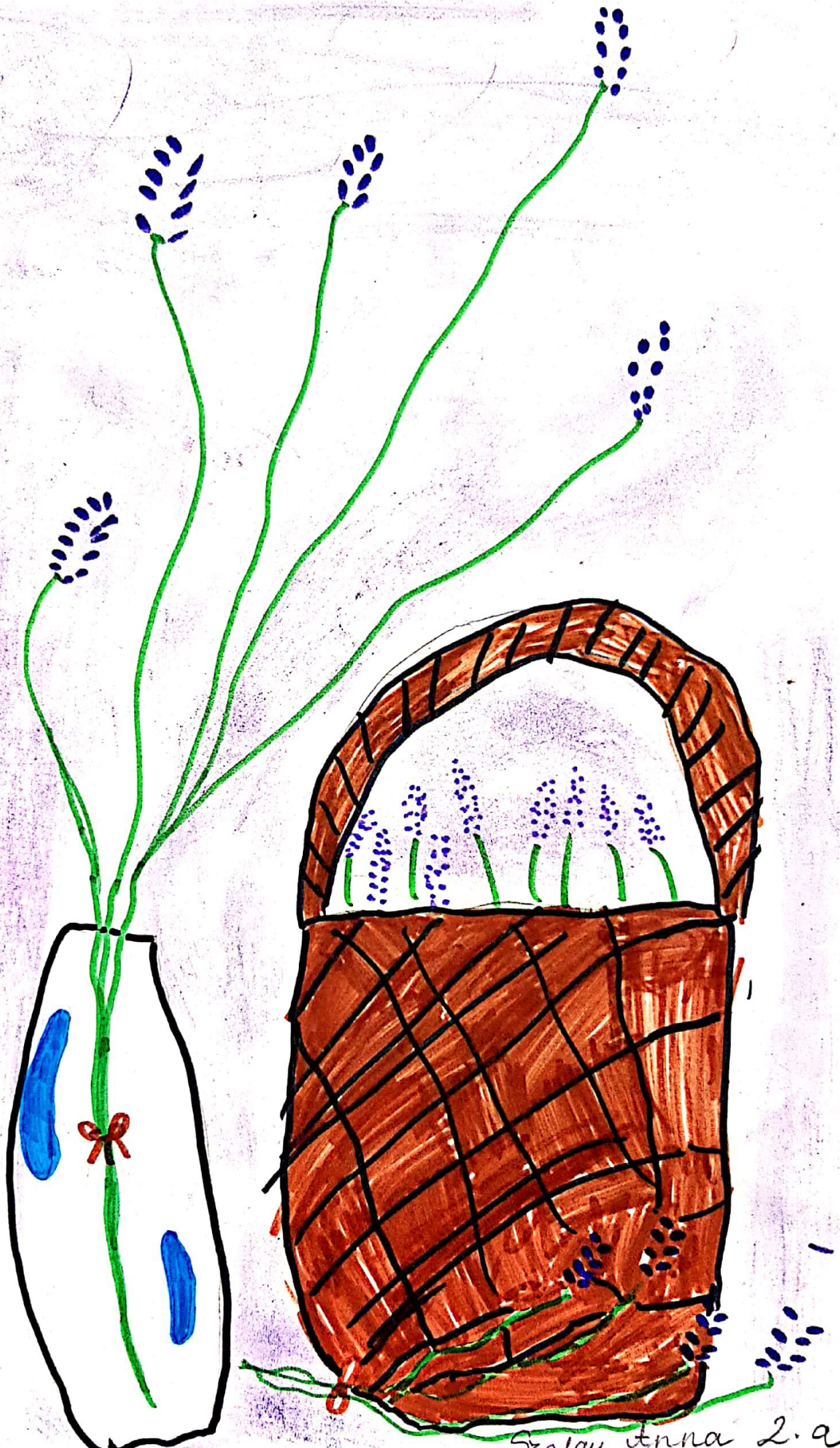
Hozzávalók:

- 1 bögre cukor
- 6 dkg mandula (durván őrölt)
- 100 g vaj (vagy margarin)
- 2 db levendula
- 2 db tojás
- 0.5 citromból nyert citromhéj
- 150 g tejföl
- 0.5 dl tej
- 1.3 bögre finomliszt
- 0.3 tk szódabikarbóna
- 1 csipet só

Elkészítés:

1. Egy nagy tálba elegyítsük a durván őrölt mandulát és a cukrot, majd a szobahőmérsékletű vajjal együtt keverjük habosra.
2. Egyenként adjuk hozzá a tojásokat, majd a reszelt citromhéjat és a levendulavirágot is.
3. Ezután jöhet bele a tejföl, majd az előzőleg sóval, szódabikarbónával elkevert liszt is.
4. Ha szükséges, lágyítsuk a tésztát egy kis tejjel.
5. Sütőformát (öregencet, koszorú- vagy kuglófformát) béleljünk ki sütőpapírral, majd egyenletesen terítsük szét benne a masszát.
6. Előmelegített sütőben süssük kb. 60-80 percen át (sütő függvénye).
7. Sülés közben figyeljük a süteményt. Ha nagyon barnul a teteje, fedjük le alufóliával, > így süssük egészen addig, amíg a közepébe szúrt hústűre már nem ragad rá.
8. Kicsit hagyjuk a formában hűlni, majd bontjuk ki róla a papírt, és így hagyjuk teljesen kihűlni.

9. Cukor -, vagy csokimázzal díszíthetjük, > még egy kis levendulavirágot is szórhatunk rá.
• Sütés hőfoka: 180°C • Sütés módja: hőlégkeverés • Sülés ideje 80 perc Reich Mia 3.a



Ensayo Anna 2.a

minden omi levedula



Levedula

ame



levedula



T. B. Bilovko

Hozzávalók:

- 10 dkg eper
- 5 dkg meggy
- 1 dl haltejszín
- 2 ek méz
- 4 db menta (levél)
- 2 db levendula (virág)
- 1 dl tej
- 2 dl víz
- 1 kiskanálnyi só
- 2 dkg eper (darabolva)
- 2 dkg meggy (darabolva)

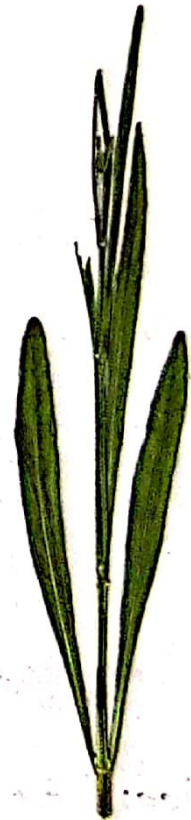
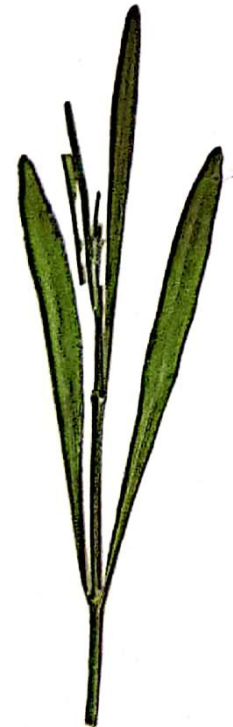
Elkészítés:

1. t 2-2 dekányi eper és meggy, illetve a tej és víz kivételével mindent a thermix gépben turmixolunk, és pépesítjük.

2. Hozzáadjuk a vizet és a tejet átkeverjük, meg mehet bele darabolva a maradék gyümölcs.

3. jól behűtve tálaljuk.

Jó étvágyat!



Yinden ami
Levendula



Recept -
gyűjtemény

Illatos levendula cukor

Hozzávalók:

- Kristálycukor
- Levendula virág

Elkészítés:

A virágot lemorzsoljuk,
megszáritjuk szabad levegőn.

Disztes üvegekbe rétegezzük a
cukrot és a levendula virágot.
Az üveget gondosan lezár-
juk, néhány hétig pihentetjük.
Ezalatt a cukor érlelődik és
átveszi a levendula aromáját.

Felhasználás:

Közvetlenül adható az
illatos levendula cukor
süteményekhez, vagy -
baltokhoz. Készít-
hetünk belőle kava-
mellizált édes-
séget és nyálot-
köt is.



Férfi: A disztes üvegcse által különleges, ritka, szép ajándék.

Rózsavirág lekvárkészítés
hozzárvalók:

15 illatos rózsaszirm

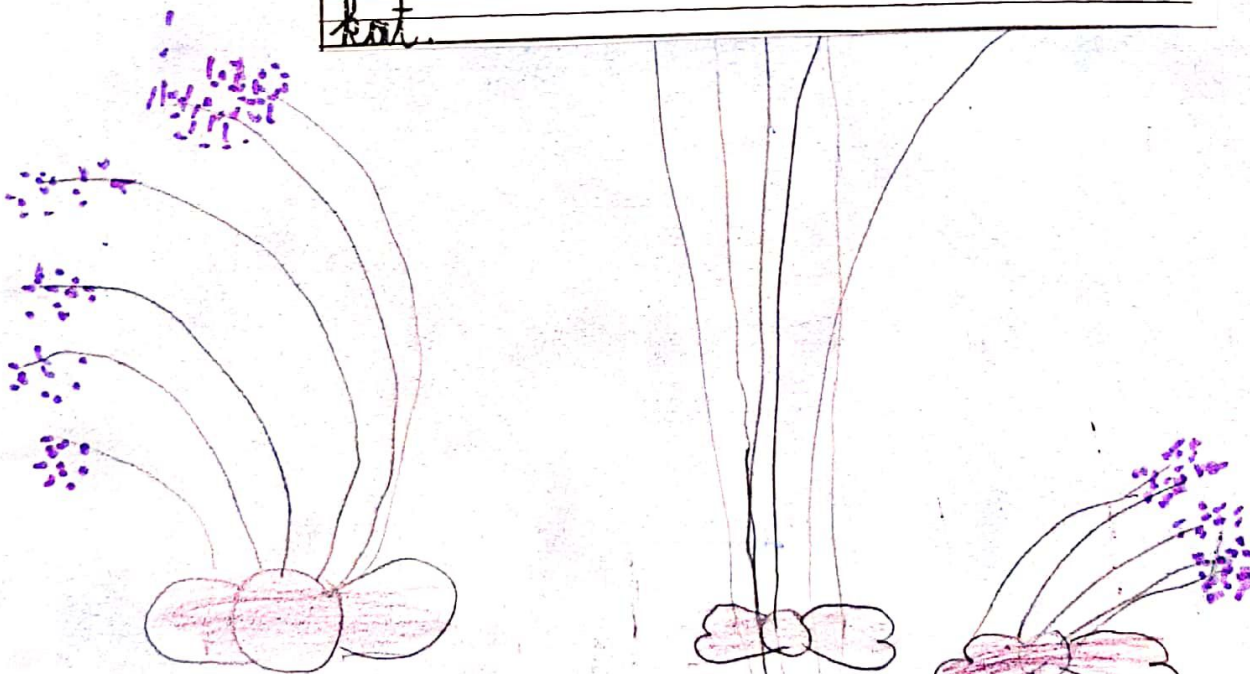
10 szál friss levendula

300 gramm cukor

3 darab alma meghámozva

A lekvár elkészítése

A rózsaszirmokat egy egy
kötőbe leszűri a rózsáról,
és azonnal levágom a fehér részt
ket úgy ahogy a keskeny van,
mivel úgy tapasztaltam hogy ha
ezt rajta hagyom, keserű lesz a lek-
vár. Ha előre betépkelek egy tálcán
a szirmokat, akkor később 5 x annyit
idő lesz levágni róla a fehér részt
;) Ez után megmosom a szirmokat,
a levenduláról lemosolom a virágo-
kat.



Glatz Dalma 2.a

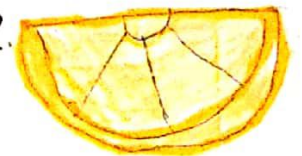
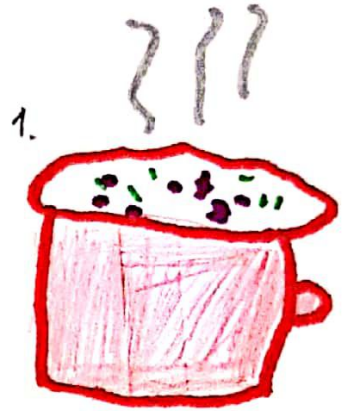
Levendula

Levendula lekvár

A vizet forrald fel a levendulavirágokkal, majd ha felforr, zárd el a lángot és hagyd állni legalább 20 percig.

Exután add hozzá a citromlevet, a cukrot és újra forrald fel.

Hesernd hozzá a dzsem fixet hagyd forrni még 5 percig, utólag tölthetők és hűlés után mehetnek a hűtőbe.



3.



Orsós

Natalia 1/e

Akik a receptgyűjteményt készítették:

Orsós Natália 1. b.

Rígó Marcell 2. a.

Almási Ákos 2. a.

Szalay Anna 2. a.

Glatz Dalma 2. a.

Bosnyák Mílán 3. a.

Szántó Lilcsi 3. a.

Tóth - Pördi Réka 3. a.

Kálmán Amíra 5. a.

Ózdi Rebeka 5. a.

Orsós Vivien 3. a.

Kasza Korinna 3. a.

Reich Mía 3. a.

Brajka Dorka 5. a.

Bors Emília 5. a.

Szabó Janka 5. a.

Dudás Panna 5. a.

Gyenis Emília 5. b.

Szentesi Gabriella 5. b.

Tóth Bíborka 5. b.

Takács Eszter 5. b.

Kovácsévics Kíra Míra 5. c.

Gulyás Zora 5. c.

Zsoldos Tünde 5. c.

Gyimesi Sára 5. c.

Bodor Neszta 5. c.

Szebényi Lilla

Veres Jázmin

Soós Vanda



Lillaillat száll a szélben

Levendula ring a réten.

Táncot jár a méhekkel

mézédes kis fürtökkel.



Kövec's Zalan Z.a