

JIHLAVSKÉ LISTY

založeny roku 1892



Pátek 22. listopadu 2013

Cena 17 Kč XXIV/92

Noviny Kraje Vysočina



VÁNOCE KLEPOU NA DVEŘE. V třeštěkém odborněstí jsou v plném proudu přípravy na vánoční dny. Cukrárky musí do Stědrého dne zvládnout napěct kilogramy mnoha druhů cukroví. Více ve vánoční příloze uvnitř listu.
Foto: Ladislava Brabencová

Pátek 22. listopadu 2013 | JL strana 13

Recepty podle třeštěkých cukrářů

Vanilkové rohlíčky

Ingredience

450 g hladké mouky
250 g Stelly
150 g vlašských ořechů
150 g cukru moučka
120 ml mléka
1 balíček vanilkového cukru



Postup

Tuk pokrajíme a při pokojové teplotě ho promícháme s moučkovým cukrem, přidáme mleté ořechy, vanilkový cukr, prosátou mouku a vypracujejme hladké těsto. Těsto necháme odležet přikryté asi hodinu v ledničce.

Z těsta odkravujeme kousky, které vytváříme na dlouhé válečky, ze kterých ukrajujeme stejně dlouhé díly. Na mírně pomoučeném valu z nich tvarujeme rohlíčky. Přeneseme na vymátněný plech a pečeme v horké troubě do mírného zrůžování. Ještě teplé rohlíčky obalujeme ve směsi moučkového a vanilkového cukru.

Pracny

Ingredience

340 g hladké mouky
250 g Stelly
250 g cukru moučka
120 g mletých ořechů
kakao, skořice, hřebíček



Postup

Do hrubé misy vsypeme všechny přísady a důkladně prohnětme, aby se nám vše pěkně spojilo. Uděláme dva válečky a dáme je do chladna, aby těsto ztuhlo.

Vychladlé těsto si rozkrájíme na malé kostičky, které vmačkáváme do formiček. Pracny pečeme v předehřáté troubě při 170 °C asi 12 - 15 minut.

Orňšky v těstě

Ingredience

420 g hladké mouky
250 g Stelly
35 g cukru moučka
2 balíček vanilkového cukru
2 žloutky
1 balení lískových oříšků



Postup

Vše smícháme, zpracujeme v hladké těsto, do kterého balíme lísková jádra. Po upečení kuličky obalime v moučkovém cukru.

Linecké hvězdičky

Ingredience

375 g hladké mouky
125 g cukru moučka
250 g Stelly
1 balíček vanilkového cukru
1 vejce



Postup

Ingredience zpracujeme v hladké těsto, dáme odležet do lednice. Vychladlé těsto rozválimo a vykrajujeme formičkou hvězdičky. Pečeme v předehřáté troubě. Upečené vychladlé cukroví slepujeme džemem a posypeme práškovým cukrem.

Kokosové kuličky

Ingredience

250 g másala
500 g cukru moučka
300 g kokosu
50 g sušeného mléka



Postup

V misce vypracujeme všechny přísady. Ze vzniklého těsta uděláme kuličky, které obalime v kokosové moučce, dáme odležet.

Bez cukroví by Vánoce nebyly to pravé

Linecké, vanilkové rohlíčky, pracny, vosí hnízda, perníčky, to je klasika mezi českým cukrovím, která by neměla o vánočních svátcích v českých domácnostech chybět.

■ Ladislava Brabencová

Blíží se čas vánoční a hospodynky už pomalu začínají plánovat pečení vánočního cukroví. Jak vše zvládnout? Nebojte, ještě máte dost času vše si připravit. Tedy alespoň do prvního adventního víkendu. Důležité je ale všechno si pořádně naplánovat. Prvně si udělat seznam druhů, které chceme pečit, poznamenat si, co vše musíme nakoupit, a nakonec spočítat, kolik nás to bude stát.

„Každý má určité doma recepty od babiček, od známých... Těmi je dobré začít. Pak je možné čerpat inspiraci i z časopisů, internetu, ale vězte, že recepty se neustále opakují. Složení zůstává, změní se pouze tvar, poleva, náplň...“ poznamenává Veronika Jelínková, mistrová učebního obooru cukrář ze středního odborného učiliště v Třešti. Právě tam jsme se vypravili pro malou předvánoční inspiraci.

I když se na vánoční cukroví ve většině vysočinských domácností ještě nemyslí, u třešťských cukrářů hraje hlavní roli už od začátku listopadu. Chystají se na řadu předvánočních akcí pořádaných v našem regionu. Ochutnat jejich výrobky můžete třeba na celodenních Barevných Vánocích na krajském úřadě, které se letos uskuteční ve čtvrtku 12. 12. „Tam vždy pečeme minimálně 50 kilogramů cukroví,“ vypočítává hlavní cukrářka třešťské školy.

Začít s domácím pečením vánočního cukroví v první prosincové dny není prý v žádném případě brzo. Některé druhy totiž potřebují dostatečné uležení. „Není třeba se bát, že by se vám cukroví zkazilo. Třeba takové linecké těsto potřebuje navlhknout, aby dostalo správnou chut. Proto je lepší ho dělat dříve, aby natáhlo vlnkost. Je pak jemnější,“ informuje V. Jelínková.



U TŘEŠŤSKÝCH CUKRÁŘEK je vánoční cukroví už od poloviny listopadu to hlavní.
Foto: Ladislava Brabencová

Právě s lineckým těstem by mělo celé vánoční pečení začínat. Pokračovat se může s pracnami, ořechy, rohlíčky. A co tradiční perníčky? „Recepty jsou různé. Některé vyžadují delší uležení, některé stačí upéct na poslední chvíli. U nás máme recept, kde stačí dát je do ledničky navlhknout, a druhý den jsou perníčky měkké,“ referuje V. Jelínková. Končit se má s cukrovím nepečeným, jako jsou třeba vosí hnízda, nebo různé kuličky.

Ideální prý je v pátek si připravit těsto a nechat si ho přes noc uležet v lednici. Víkend pak může patřit pečení. „Určitě je

dobré do něj zapojit i děti. Pečení přece není jen o tom, že musí být všechno přesné a dokonalé! Děti si s vámi užijí zábavu a mají radost, že mohly pomoci,“ upozorňuje paní mistrová, s tím, že i jí doma pomáhá dcera. „Cukroví prostě k Vánocům patří, a i když jste unavení, na pár druhů by si každý mohl vysetřit čas.“

V žádném případě ale neodsuzuje ty, kteří si kvůli velkému pracovnímu vytížení nechávají cukroví napěct u odborníků. „Závodění žen, která doma napeče více druhů, už skončilo. Ženy dnes mají víc práce, jsou víc

vytížené, nestihají....“

Priznává, že vánoční cukroví se dá stihnout i během jednoho víkendu, záleží však na tom, kolik druhů kdo peče a jak moc šikovná jste hospodynka. A když už někdo nestihá a nechá to na poslední chvíli, tomu doporučuje vybrat pouze druhy vyzkoušené, které rodině chutnají, a nebo nejsou tolik pracné. „Ideální jsou různé kuličky – třeba z třanek, kokosu i z ovesných vloček...“ referuje.

Nedoporučuje sáhnout po variantě nákupu cukroví v supermarketu. „Cena takových výrobků asi odpovídá, ale kvalita u nich rozhodně není.“

Cukroví se nemá šítidlo, a proto je doma prý nejideálnější pečt z máslem. Jeho vyšší cena však rok od roku kuchařky odrazuje od jeho používání. Toho si jsou cukráři vědomi a navrhují variantu půl másla, půl tuku. „Na linecké a rohlíčky můžete dát i tuk celý, tam rozdíl ani nepoznáte,“ zmiňuje Veronika Jelínková.

Pro ty, kteří si nejsou jistí v odhadu, zda budou mít cukroví dostatek, doporučuje gramáž půl kilo těsta na každý druh. „Nehledě na to, že třeba linecké můžete využít i jinak, nemusí být jen slepované – můžeme je plnit trvanlivými krémami, polít čokoládou, citronovou polevou...“ uvádí s tím, že právě linecké je vhodné pro začátečníky. „Je to ideální těsto. Zaděláte základ, který rozdělíte na tři díly, jeden ochutíte mletými oříšky, druhý kakaem, třetí necháte čistý, a máte hned tři druhy.“

Za českou klasiku rozhodně považuje již zmínované linecké, pak vanilkové rohlíčky, pracny, vosí hnízda a perníčky. „Bez nich by prostě nebyly Vánoce to pravé,“ podotýká závěrem.

Třešťskí cukráři však nežijí jen Vánocemi. Celý rok mají co dělat. Své zkušenosti pak předvádí na soutěžích po celé republice. Veronika Jelínková vyzdvihuje úspěchy svých žáků na Moravském poháru, kde s výrobou desertů a sladkých „monumentů“ získali stříbrné a bronzové místo, a dorovté prvenství na Budějovickém mlsání.