

Michaela Smolová

Téměř zapomenuté recepty



Vánoční
• Slavnostní •
Na víkend • Chléb
a pečivo • Sirupy
a zavařeniny •
Sušenky a drobné
sladkosti



Michaela Smolová

Sisters Bakery

Téměř zapomenuté recepty

Grada Publishing

Poděkování

Tato knížka vznikla díky pomoci našich přátel. Naše výjimečné poděkování patří Zuzce, Marekovi a Radkovi z agentury gooseberry, kteří ji krásně graficky zpracovali, a kamarádce Jarce, která fotí tak, že se sliny sbíhají.

Speciální poděkování patří mému Vladkovi za to, že se o něj můžu vždy opřít.



Rejstřík receptů

Vánoční recepty	11	Chléb a pečivo	95
Vanilkové rohlíčky	13	Makové „loupáky“	97
Záhorácké zázvorky	14	Česnekové trojhránky – česnečky	98
Kokosoví ježci	17	Slané makovo-kmínové rohlíčky	101
Medvědí tlapky	18	Celožitný kváskový chléb	102
Plněná perníková srdíčka	21	Bramborové bochánky s brynzou	
Plněné ořechy	22	„Gruľovníky“	105
Medovo-kokosové rohlíčky	25	Domácí vecka	106
Ořechové štangličky	26	Žitný chlebanek	109
Žitné perníčky	29	„Vánočkové“ tvarohové housičky	110
Měkké medovníčky	30	Pletýnky z kynutého bramborového těsta	113
Sádelníky	35	Domácí chléb bez hnětení	114
Foukané ořechové rohlíčky	36		
Rumové měsíčky	39		
Slavnostní recepty	41	Podzimní recepty	117
Tvarohový dort s čerstvým ovocem	43	Litý perník z jedné mísy	119
Fánky (Boží milosti)	44	Žitné perníčky s čokoládou	120
Mezibrodské šnečky od tety Marie	49	Jednoduchý falešný medovník	125
Kakaové řezy	50	Ořechový koláč	126
Originální Sacherův dort	53	Makové buchtičky	129
Pálený mandlový dort s citronovou polevou	54	Domácí tažený štrúdl	130
Jednoduchý krémeš	57	Švestkové taštičky se strouhankou	134
Kávová zrna	58	Císařský trhanec s jablky a karamellem	137
Odpalované věnečky s vanilkovo-rumovou náplní	61	Makovo-ořechový koláč s drobenkou	138
Šamrole (kremrole)	62		
Sváteční zákusek neboli „Oliž prst“	65	Sirupy, zavařeniny, nápoje a jiné	141
Recepty na víkend	67	Malinový sirup	142
Strouhanková bábovka s jablkovo-vinnou polevou	69	Meruňkový sirup	145
Linecký tvarohový mřížkový koláč	70	Vaječný koňak	146
Slaný „osůch“ se smetanou a koprem nebo kmínem	73	Borůvkový likér pro dámy	149
Pečené buchty s tvarohem	74	Švestkovo-dýňový kompot	150
Plněné dortové oplatky	79	Ovocní přesnídávka	153
Ovocný koláč Zuckermandel	80	Mléčný karamel	154
Srnčí hřbet s kávou	83	Moje perníkové koření	157
Mrmorová bábovka	84		
Bublanina	87	Sušenky a drobné pečivo	159
Rybízový koláč se sněhem	88	Jemné kakaové sušenky	161
Piškotová roláda	91	Linecké koláčky podle originálního receptu	162
Kynutý meruňkový koláč s drobenkou	92	Vínové koláčky	165
		Mrkvové šátečky s marmeládou	166
		Ovesné koláčky s jablečnou náplní	169
		Jablkový chlebiček (suchárek)	170
		Makové rohlíčky	173



Úvodní slovo

Když se mě přátelé a známí ptali, proč jsem se rozhodla napsat knihu receptů, uvědomila jsem si, že můj původní plán byl úplně jiný.

Já jsem totiž byla odjakživa kronikářka. Už od základní školy. Baví mě zaznamenávat a sepisovat věci, události, a dokonce i z rodinného alba jsem udělala kroniku plnou nejenom fotografií, ale i charakteristik, anekdot a příběhů.

Po svých, ale i manželových babičkách a i po své mamince mám vzácné sešity plné nejrůznějších receptů. Když si je čtu, živě si vybavuji, jak mě babička učila mísit těsto na štrúdl, jak naše máma zalamovala ruce, když jí spadly odpalované věnečky... Stránky těchto sešitů pomalu žloutnou, ty starší se začínají rozpadat a já jsem si uvědomila, že když chci, aby podle nich jednou pekla i moje dcera, budu s tím muset něco udělat.

Koupila jsem si velkou čistou kroniku a rozhodla se, že do ní tyto recepty přepíšu, dokonce že je postupně napeču a nafotím, ať to vypadá jako kuchařská (nebo spíš cukrářská) kniha. Hmm... Kniha...

A na světě byl nápad připravit knihu, kterou právě držíte v rukou. Sepsala jsem do ní své nejoblíbenější recepty, na které nechci zapomenout. Jsou staré, zmodernizované tak, aby nám chutnaly i dnes, aby nám ale pořád připomínaly časy, kdy jsme je ochutnaly poprvé u svých babiček.

Ať je i pro vás tato kniha malým pokladem. Listujte si v ní, kochejte se obrázky a představujte si, co zítra napečete pro své nejbližší. Věřím, že ji nezałożíte do poličky, ale že bude osahaná, ulepená, ušpiněná a klidně i pomačkaná. Jako každá kniha, která se používá.

Děkuji, že jste si ji koupili.

Ať vám s námi chutná!

Míša ze Sisters Bakery





Vánoční recepty





Vanilkové rohlíčky

Ingredience:

Na těsto:

280 g hladké mouky
200 g másla
100 g mletých vlašských ořechů
50 g moučkového cukru
2 žloutky

Na obalování:

250 g moučkového cukru
2 balíčky vanilkového cukru nebo
1 vanilkový lusk

Postup:

Mouku a práškový cukr prosejeme, promícháme s mletými ořechy, přidáme změklé máslo a žloutky a vypracujeme kompaktní a hladké těsto. Zabalíme jej do potravinářské fólie a necháme odpočívat v lednici alespoň hodinu (klidně i přes noc). S odleželým a vychlazeným těstem se líp pracuje.

Studené těsto zlehka propracujeme na pracovní desce, vytvarujeme váleček o průměru asi 2 cm a postupně ukrajujeme kousky silné asi 1 cm. Z kousků těsta znovu vyválíme malé válečky dlouhé asi 10 cm, stočíme je do tvaru rohlíčků a ukládáme na plech vyložený pečicím papírem. Pečeme v dobře rozehráté troubě při teplotě 180 °C asi 10-12 minut.

Po upečení necháme krátce zchladnout a ještě teplé je obalujeme ve směsi práškového a vanilkového cukru (nebo v cukru, do kterého jsme přidali semínka z vanilkového lusu).

Záhorácké zázvorky

Ingredience:

250 g moučkového cukru
2 vejce
200 g hladké mouky
200 g polohrubé mouky
100 g hrubé mouky

60 g másla
10 g sušeného zázvoru
20 g amonia (hydrogenuhličitan
amonný, cukrářské droždí)

Postup:

Vejce s cukrem šleháme alespoň 10 minut do nadýchané světlé pěny. Přidáme amonium a promícháme. Pak zlehka vmícháme rozpuštěné a vychladlé máslo a nakonec důkladně, ale s citem zapracujeme všechny druhy mouky a zázvor a vypracujeme těsto.

Těsto rozválíme na pomoučené desce na výšku asi 7 mm. Postupně vykrajujeme jednotlivé zázvorky a ukládáme je opačnou stranou (vrchem dolů) na vymazaný nebo pečicím papírem vyložený plech. Tradiční záhorácké zázvorky se vykrajují speciální „řebříčkovou“ formičkou. Pokud ji ale nemáte, nevádí, vyberte jakýkoli jiný tvar.

Zázvorky na plechu necháme přes noc oschnout (nebo alespoň 10 hodin). Druhý den je pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C asi 10–15 minut.

Upečené zázvorky jsou tvrdé a dlouho vydrží. Výborně chutnají třeba k čaji.

Na internetu najdete hodně receptů na zázvorky, já ale chtěla nějakou léty prověřenou verzi, ideálně přímo ze Záhoří. Velmi mi pomohl můj kamarád Viktor, který pochází ze Skalice a byl tak hodný, že mi přinesl recept své babičky. Dostala jsem ho v původním znění, kde Viktorova babička nazývala amonium „frišká sůl“ (friško znamená rychle, pozn. překladatele). Tak se do toho „friško“ dejte :-)





Kokosoví ježci

Ingredience:

Na těsto:

300 g polohrubé mouky
200 g moučkového cukru
50 g másla nebo rostlinného tuku
3 lžíce medu
200 ml mléka
1 kypřicí prášek
1 vejce

Na polevu a obalování:

200–250 g moučkového cukru
250 g másla
2 lžíce kakaa
150–200 ml mléka
asi 100 ml rumu (nebo trochu víc)
400 g strouhaného kokosu

Postup:

Ve středně velkém hrnci na mírném ohni pomalu za stálého míchání zahříváme med, tuk a mléko, dokud se med a tuk zcela nerozpustí, ale nevaříme.

Po rozpuštění necháme směs mírně zchladnout.

K vlahé medové směsi prosejeme mouku, cukr a prášek do pečiva, přidáme mírně našlehané vejce a gumovou stěrkou zlehka, ale důkladně promícháme.

Hlubší plech vyložíme pečicím papírem, vlijeme do něj těsto a pečeme při 180 °C asi 15–20 minut do zlatohnědé barvy. Čas pečení závisí na velikosti použitého plechu – nižší vrstvu těsta na větším plechu pečeme kratší dobu; pokud máme menší plech a koláč je vyšší, pečeme déle.

Upečený koláč necháme vychladnout a poté ho krájíme na stejně velké čtverečky nebo obdélníky.

Na polevu vložíme do menšího kastrolu mléko a máslo a pomalu zahříváme, dokud se máslo úplně nerozpustí. Poté ke směsi přidáme cukr a kakao a mícháme, vznikne hladká hustější tekutina. Nakonec vmícháme rum podle chuti.

Kousky koláče nejdříve namočíme do kakaovo-rumové polevy, necháme okapat přebytečnou tekutinu a poté je obalujeme ve strouhaném kokosu. Položíme je na mřížku a necháme ztuhnout a oschnout.

Medvědí tlapky

Ingredience:

400 g hladké mouky
200 g moučkového cukru
250 g másla
150 g mletých vlašských ořechů
1 vejce

1-2 lžice kakaa
2 lžičky mleté skořice
1 lžička mletého hřebíčku
moučkový cukr na obalování

Postup:

Prosejeme mouku a cukr, přidáme jemně mleté ořechy a dobře promícháme. Přidáme máslo nakrájené na kostičky, vejce a vypracujeme hladké a kompaktní těsto. Zabalíme ho do potravinářské fólie a necháme alespoň půl hodiny odpočinout v lednici. Těsto můžeme připravit i den dva dopředu a uchovávat jej v chladu.

Z odleželého těsta odebíráme malé kousky a ty vtiskneme do formiček tak, aby těsto nepřevyšovalo okraje. Používáte-li úplně nové formičky, zlehka je vytřete tukem a vysypejte polohrubou moukou. Pokud už ale máte formičky „zajeté“, není potřeba je vymazávat, těsto obsahuje dost tuku.

Naplněné formičky klademe na plech a pečeme v troubě rozehřáté na 180 °C asi 20 minut. Po upečení necháme cukroví ve formičkách mírně vychladnout a poté kousky opatrně vyklepneme na desku.

Ještě teplé je obalujeme v prosátém moučkovém cukru.

