



JANA FLORENTÝNA ZATLOUKALOVÁ

Kuchařka pro dceru

VELIKONOČNÍ RECEPTY

{HODY HODY DOPROVODY}

© Jana Florentýna Zatloukalová, 2016

Napsala a nafotila Jana Florentýna Zatloukalová pro svůj autorský web www.kucharkaprodceru.cz.

Pouze pro osobní použití. Toto pdf můžete šířit výhradně jako celek a výhradně pro soukromé účely. Chcete-li sdílet nebo publikovat nebo veřejně využívat jakoukoli část této publikace, ať už v tištěné nebo v elektronické podobě, kontaktujte prosím autorku pro dohodnutí podmínek a poskytnutí licence: jana@kucharkaprodceru.cz.

JANA FLORENTÝNA
ZATLOUKALOVÁ

Kuchařka pro dceru
VELIKONOČNÍ RECEPTY



VELIKONOČNÍ *nádivka*

1

Velikonoční nádivka

Velikonoční nádivka. Hlavička. Řežábek. Jakkoli ji chcete nazvat, řekli jste si o recept.

Takže tady ho máte. Napsala jsem vám sem všechno, co o ní vím. Vysvětlila jsem vám zde důležité principy, abyste pochopili, co dělá dobrou nádivku dobrou nádivkou, a abyste na tom mohli stavět a upravit si ji podle svých chutí.

Co byste měli vědět o velikonoční nádivce

Svou povahou patří nádivka mezi **nákypy**. To znamená, že do ní přijde máslo se žloutky utřené společně do pěny, sníh z bílků a taky nějaká moučná výplň. V dnešní době se tahle výplň připravuje z **pečiva nakrájeného na kostky**, zvlhčeného mlékem. Ale nebylo tomu tak vždycky, nádivka se mohla dělat i z něčeho podobného jako krupičná kaše.

Chuť nádivce dává **vařené maso** a samozřejmě **něco zeleného**.

Protože je těsto řídké, peče se **v pekáčku**. A protože je těsto nadnášené vzduchem z utřeného másla a ušlehaných bílků, trochu se při pečení nafoukne a to pak dá nádivce jemost a zvláštní půvab.

Na nádivku najdete spoustu receptů, které si tyhle principy zjednodušily a ne zcela je respektují. Tak například namísto utřeného másla ho nechají rozpustit a vmíchat do směsi. Nebo obejdou rozdělení vajec na bílky a žloutky a místo toho použijí prášek do pečiva. To neznamena, že takové recepty nemají své místo v kuchyni, jen je horší chuť vyážena menší pracností.

Ale až si budete chtít opravdu pochutnat, je na čase uznávat pravidla. Neslibuju, že to bude **bezpracné** a neslibuju, že to bude **dietní**. Na přítomnost zeleného lupení nespolehejte, to všechny ty kalorie z másla, žloutků, pečiva a masa nerozpustí.

Rozepíšu vám nejdřív velikonoční nádivku podle hlavních surovin, abyste viděli, kde jsou důležitá místa receptu a co si můžete uzpůsobit podle svých chutí.

Maso a vývar

Do velikonoční nádivky patří především **bílá masa**. Název **hlavička** dostala od vařené telecí hlavy, z níž obrané maso bývalo její tradiční součástí.

Použijte bez zaváhání i kuřecí, králičí nebo jehněčí. Protože maso se v nádivce chová vždycky stejně, s klidným svědomím můžete sáhnout i po vepřovém či uzeném masu. Volte podle svých chutí a podle toho, které suroviny máte po ruce.

Maso se v nádivce nestihne tepelně upravit, takže ho musíte uvařit předem, nechat vychladnout a nakrájet.

Pokud se rozhodnete kus masa uvařit, zvažte, zda nevyužít i vývar, který při vaření masa vznikne. Nechte maso vařit s kořením a zeleninou, aby byl vývar chuťově příjemný. Pak jím v receptu na nádivku můžete **nahradit část mléka**.

Můžu-li vám trochu radit, **uvařte si maso den předem**. Vývar scedte a maso vraťte zpět do vývaru. Takto ho nechte zchladnout a přechkat do druhého dne. Bude o něco šťavnatější i chutnější.

Pečivo

Do nádivky přijde na kostky pokrájené pečivo. Někdo přísahá na rohlík, někdo na veku, někdo na housky nebo bagetu. Já mám ráda **bílý toustový chléb**, protože se naprosto báječně krájí na kostičky.

I zde pomůže, pokud s přípravou pečiva začnete **den předem** a nakrájíte ho na kostičky. Pak ho nechte při pokojové teplotě uschnout. Jakmile ho pak zalijete mlékem, až budete tvořit nádivku, nestane se z něj hned kaše. Teď možná ještě nevíte, jak je to důležité, ale poznáte to, až se do nádivky pustíte.

Pečivo pro tyto účely pokrájejte na kostky a rozložte na plech. Plech odložte do tepla a do sucha a kdykoli budete mít cestu kolem, kostičky rukama prohrábněte, aby se do kontaktu se vzduchem dostaly zase jiné kousky a všechno proschlo rovnoměrně.

Vajíčka

Jak už jsem psala: vajíčka se sluší rozdělit na žloutky a bílky. Žloutky utřít s máslem do pěny, bílky vyšlehat na sníh a zapracovat do směsi na nádivku až úplně nakonec.

Jelikož tentokrát nemůžete sníh zpevnit cukrem, aby líp držel, dejte pozor, abyste ho nepřešlehali a nebyl suchý.

Devatero bylin

Moderní doba udělala z nádivky oslavu prvního zeleného lupení. Nádivka ale dřív nevzdávala hold probouzející se přírodě, tuhle roli zastávala zelená polévka z jarních bylinek.

Nádivka se pekla především jako **první masové jídlo po přísném půstu** a patřily do ní třeba i tři druhy masa. To zelené v ní proto klidně považujte za bonus a odpustek pro zastánce zdravé stravy, takže se netrapte tím, zda to má být kupovaný špenát, vlastnoručně nasbírané kopřivy nebo devatero bylin z půlnočního lesa.

Tak či tak počítejte s tím, že do nádivky **budete pro 4 osoby potřebovat 200 g mladého zeleného listí**. A to je pěkná hromada. Kdybyste ji promíchali s ostatními surovinami, nevešlo by se vám to do pekáčku. Nenechte se vysmát **s jednou hrstí zeleného**, jak doporučují některé vydařené recepty.

Proto byste měli zelené lístky nejdřív zbavit jejich velkého objemu a teprve potom vmíchat do nádivky. Pár vteřin je **blanšírujte** ve vroucí vodě, pak hned vylovte a nechte zchladit ve vodě ledové. Asi nemusím upozorňovat, že venku nasbírané listí chce nejprve několikrát vyplavit ve dřezu plném vody, aby se zbavilo **nečistot**.

Blanšírované lístky scedte, lehce vyždímejte, nasekejte, a v tomto stavu přimíchejte do směsi na nádivku. Má to ještě jednu výhodu: zelené listí si zachová o trochu lepší **barvu**.

Vykoukla jsem ze vrat, abych se podívala, co je momentálně na nádivku k mání. Našla jsem **kopřivy, sedmikrásky, pampelišky, popenec, medvědí česnek a bršlici kozí nohu**. To vše v okruhu deseti metrů od domu. Ale protože je lístků stále ještě málo a protože některé se nacházely v lokalitách, které jsou poznamenány občasnými návštěvami psů, zvolila jsem tentokrát mladé listí z obchodu: **baby špenát** a mladé lístky **červené řepy**. Většina šla do nádivky a malou trochu jsem si nechala na doprovodný salát.

Jak spojit suroviny na nádivku dohromady

Posloupnost kroků by měla být následující:

1. Začněte třít máslo se špetkou soli. Až trochu zesvětlá, jeden po druhém vmíchejte i žloutky a ještě chvíli třete do husté pěny.
2. Maso nakrájejte na kostičky. Přidejte do mísy k utřenému máslu, ale ještě nemíchejte.
3. Byliny na nádivku na pár vteřin spařte ve vroucí horké vodě, pak je hned zchladte ve vodě ledové. Scedte, trochu vyždímejte, nasekejte, přidejte do mísy k utřenému máslu, ale ještě nemíchejte.

4. Suché kostky pečiva zalijte mlékem nebo směsí mléka a vývaru, rychle promíchejte, aby se tekutina vsákla rovnoměrně. Přidejte do mísy k utřenému máslu, ale ještě nemíchejte.
5. Dejte šlehat bílky se špetkou soli na sníh. Jakmile bude dost pevný, ale ještě ne suchý, smíchejte všechny přísady, které čekají ve společné míse. Pak ještě s pomocí velké lžice jemně, avšak důsledně vmíchejte sníh.
6. Směs nalijte do pekáčku, vytřeného tukem a vysypaného strouhankou anebo vyloženého papírem na pečení, a pečte při 180 stupních. Nádivku z 6 vajec (dost pro 4 osoby) budete muset péct asi 50 minut, v širším a nižším pekáčku trochu méně.

Jak se to dá ještě vylepšit

Napadá mě dost možností.

- Vezmete trochu **špeku** nakrájeného na kostičky, opečete a po vychladnutí použijete do nádivky.
- Nebo orestujete trochu **cibulky**.
- Nebo **pórku**.
- Nebo **hub**.
- Nebo úplně houby vyměníte za maso.
- Nebo přidáte trochu zeleného **hrášku**.
- Nebo místo mléka vezmete **smetanu**.

Je to jen na vás. Základní směr jsem vám udala, teď záleží na vás, jak a kudy se dostanete do cíle. Budu ráda, když mi dáte vědět, že jste tam v pořádku dorazili.

VELIKONOČNÍ NÁDIVKA - HLAVIČKA

Množství: 4 porce

SUROVINY

- 6 rohlíků nebo 270 g jiného bílého pečiva
- 450 g uzeného masa
- 200 g mladého zeleného lupení (baby špenát a spol.)
- 130 g másla
- 6 vajec
- 400 ml mléka (část můžete nahradit studeným vývarem)
- 1 lžička a dvě větší špetky soli

POSTUP

1. Den předem nakrájejte pečivo na kostky, rozložte je na plech nebo na tác a nechte do druhého dne usušit při pokojové teplotě.
2. Den předem rovněž uvařte uzené maso. Vložte ho do hrnce, zalijte studenou vodou tak, aby bylo těsně zakryté, a přiveďte k varu. Povařte dvě minuty, potom vodu slijte, znovu do hrnce na maso napusťte studenou vodu a znovu přiveďte k varu. Vařte 30 minut na každých půl kilogramu masa, v tomto případě asi půl hodiny. Nechte maso zchladnout ve vodě, ve které se vařilo. Do druhého dne uložte v chladu. Před přípravou nádivky maso nakrájejte na kostičky, vývar z uzeného masa nejspíš vylijte, obvykle se nepoužívá.
3. Přiveďte k varu asi 2 litry vody osolené lžičkou soli. Jakmile vře, vhod'te do ní všechno zelené lupení, rychle promíchejte a ihned listí cedníkem vylovte. Okamžitě ho zchlad'te ve větším množství ledově studené vody, potom nechte okapat a trochu vyždímejte. Nakonec listí nasekejte nožem nahrubo.
4. Troubu začněte předehřívat na 180 stupňů a pekáček velikosti zhruba 20 x 30 cm vyložte papírem na pečení.
5. V kuchyňském robotu rozetřete máslo se špetkou soli. Jakmile máslo trochu povolí, třete ještě asi 5 minut, až lehce zesvětlá. Jeden za druhým zašlehávejte žloutky, každý vždy až se předchozí vstřebá, a pak ještě nechte třít dalších 5 minut.
6. Bílky našlehejte se zbývajícím špetkou soli do polotuhého sněhu.

7. V misce smíchejte usušené pečivo a mléko. Bleskově promíchejte, potom přidejte maso nakrájené na kostičky, připravené zelené lupení a utřené máslo se žloutky. Společně krátce promíchejte, jen coby vznikla stejnoměrná směs. Nakonec přidejte bílky, jemně pomocí velké lžice zapracujte a hned směs nalijte do připraveného pekáčku.
8. Na nic nečekejte a ve vyhřáté troubě pečte 50 minut dozlatova. Upečená nádivka je pružná na dotyk. Vyjměte z trouby a nechte aspoň 10 minut odpočinout, teprve potom vyndejte i s papírem z pekáčku a krájejte. Podávejte s vařenými bramborami a trochou zeleného salátu.

Původní článek, fotografie postupu a komentáře čtenářů najdete zde:
<https://www.kucharkaprodceru.cz/velikonocni-nadivka/>

VELIKONOČNÍ *jehněčí kotletky*



2

Jehněčí kotletky

Jehněčí kotlety vyvolávají respekt a vyžadují spolehlivý recept. Jsou velmi drahé, velmi sezónní, velmi maličké a aby to nestačilo, měly by se propéct jen dorůžova, aby si zachovaly šťavnatost.

Takže je jasné, že kdo je ještě nikdy v životě nepřipravoval, chce mít **záruku**, že se mu to povede hned napoprvé. Že se investice vložená do masa několikanásobně vrátí v podobě hlasitých pochval a pomlaskávání u stolu. Sice se jedná o návratnost značně

pomíjivou, ale i tak ten okamžik triumfu nad jehněčími kotletkami a úžas nad jejich dokonalou chutí za to stojí.

Jehněčí maso patří na **velikonoční stůl** už docela dlouho, neboť ovce se v našich krajinách chovaly v mnohem větších počtech, než jak to známe dnes. Chudší rodiny, které si nemohly jehněčí dovolit, začaly **péct beránky** z těsta a tak vznikla další velikonoční tradice.

Jehněčí kotlety v kuchyni: zásady, na které byste měli pokaždé pamatovat

Pojďme si sjednotit kuchařská fakta o jehněčích kotletkách.

- Nejjemnější z celého jehněčího je maso podél hřbetu, tedy téměř nenamáhané svaly z obou stran páteře. Říká se jim **kotlety**. A jak už víte z mých ostatních článků, nenamáhané maso se hodí hlavně **na minutkovou úpravu** a nejvíc mu sluší úprava **dorůžova**. *(Poznámka pro rýpavé: Výjimkou je kuřecí maso, kde musíme brát ohled na bezpečnou, zdravotně nezávadnou teplotu, která úpravu dorůžova vylučuje.)*
- Jehněčí kotleta se prodává obvykle nerozdělená, s ponechanými kousky žeberních kostí, takže to dohromady vypadá jako **hřebínek** a taky se tomu tak říká.
- Tyhle vyčnívající žeberní **kosti** jsou při minutkové úpravě dost k ničemu a navíc se musí předem pořádně očistit od všech zbytků masa, což dá trochu námahy. Jenomže na talíři to pak vypadá tak fantasticky, že nikdo se nad tou hromadou přípravné práce vůbec nepozastavuje. Když budete mít štěstí, seženete jehněčí hřebínek už očištěný. Když ne, vezměte ostrý nožík, vyžízněte mezižeburní kousky masa, a pak ještě z kostí oškrábejte blánu, která je obepíná (myslím, že se jí říká okostice). Musíte se dostat doslova až na kost, jinak to nebude vypadat hezky.
- Nemá smysl hřebínek rozřezávat na jednotlivé kotletky a ty pak **opékat samostatně** na pánvi. Jehněčí kotletky jsou totiž tak maličkaté, že při opečení po obou stranách by vám uvnitř nezůstalo skoro žádné růžové maso. Proto mějte na paměti, že **nejdokonalejší kotlety připravíte, když hřebínek necháte v celku**, takto ho upečete nebo opečete a na kotlety ho nařezete až po tepelné úpravě, tedy těsně před podáváním.

Jak opéct a upéct jehněčí kotlety

Ze všech druhů tepelných úprav se **pečení** hodí k jehněčím kotletkám asi nejvíc.

Dušení nemá vzhledem k minutkové povaze masa smysl a **vaření** připadá v úvahu nanejvýš tak v sous-vide lázni za kontrolovaných podmínek, aby opět zůstalo maso růžové. **Smažit** je by byl hřích.

Tak tedy pečení.

Pokud už máte nějakou **přechozí zkušenost** s jehněčími kotletami, můžete je ochutit, rovnou vložit do velmi horké trouby s teplotou **kolem 220 stupňů** a péct je 15-20 minut, dokud dotykem prstu nepoznáte, že jsou udělané přesně tak dorůžova, jak potřebujete.

Takový cit ovšem začátečníkům chybí, takže snadno můžou prošíhnout ten krátký okamžik, kdy je maso upeče přesně akorát. Všechno to jde hodně rychle. O minutu později a kotlety budou skoro *well done*, bez růžové barvy, s podstatně horší šťavnatostí a chutí.

Když ale trochu snížíte teplotu v troubě, třeba někam **ke 180 stupňům**, okamžik správného dohotovení se trochu protáhne a dá vám větší prostor se splést nebo včas nedoběhnout. Pořád jste ale odkázáni na trochu citu nebo zkušenosti a na test masa pohmatem.

Když teplotu snížíte ještě víc, máte v podstatě nezkazitelný recept pro začátečníky, protože konečně se lze spolehnout na časový údaj délky pečení. Bavíme se tu o teplotě **pouhých 140 stupňů**. Takovou nízkou teplotu potřebujete mít ověřenou teploměrem, který můžete postavit do trouby, případně mít jistotu, že váš termostat se neplete a nekecá vám.

Nižší teplota v troubě nezatáhne maso na povrchu a nedá mu barvu ani intenzivní chuť, takže, jak už to ode mě určitě očekáváte, je potřeba jehněčí kotlety nejdřív velmi zprudka opéct na pánvi dozlatova, teprve potom přesunout do trouby.

Moje doporučení pro vás, pokud si nejste u jehněčích kotletek jisti svou zkušeností, tedy zní:

Maso zprudka zatáhněte po obou stranách na pánvi (asi 2 minuty z každé strany) a dopečte 40 minut v troubě vyhřáté na 140 stupňů.

Za tu dobu stihnete připravit přílohu, prostřít stůl a vyvětrat kuchyň po předchozím opékání masa.

Ochucení jehněčích kotletek

Každé malé dítě gastronomicky aspoň trochu vzdělaných rodičů ví, že k jehněčímu masu se hodí především **česnek a rozmarýn**.

Jelikož jehněčí kotlety před vámi leží v celku a nenakrájené, nemáte moc šancí je ochutit taky uvnitř, takže je vlastně jen tak nenápadně ovoníte.

Můj oblíbený postup spočívá v tom, že kotletky obložím jedním nebo dvěma rozkrájenými stroužky česneku, pár snítkami rozmarýnu, zakápnu olivovým olejem a nechám **dvě hodiny marinovat při pokojové teplotě**. Tak se zároveň vytemperuje studené maso z lednice a nejde na pánev úplně chladné.

Jakmile opeču maso na pánvi a odložím si ho stranou, do horké pánve ještě vhodím **použitý česnek a rozmarýn** a na mírnějším ohni je trochu rozvoním. Poté je znovu použiju na maso a pod maso, když jde do trouby.

Rozmarýna je po upečení v podstatě nejedlá, ale česnek klidně můžete naservírovat na talíř i s masem.

Ideme do finále

Takže jsme se dostali až do bodu, kdy máte maso opečené na pánvi, ovoněné, zvolna dopečené dorůžova v troubě. Pořád je ale v celku a ještě s ním musíte udělat jednu důležitou věc.

Maso si potřebuje **pár minut odpočinout**, než ho rozkrájíte. Když mu dáte čas na oddechnutí, stačí se teplem namáhaný sval zase trochu uvolnit a vstřebá do sebe šťávu, která by jinak při rozříznutí ihned vytekla.

Takže pekáček s masem vyndejte, **zakryjte alobalem a nechte pět minut stát na prkýnku**. Pak teprve vezměte ostrý nůž a **rozkrájejte** jehněčí kotletky pěkně mezi žebírky. Můžete si u toho vzpomenout na slavnou filmovou hlášku: „*Zakopnul a upadnul mi na nůž, který se mu zapíchnul mezi žebra. A pak ještě asi šestkrát.*“

Nelekněte se, že případná šťáva, která z masa vytéká, má skoro barvu krve. Maso se stihlo zahřát dost na to, aby se nejednalo o krev, ale o šťávu.

Co k jehněčím kotletkám na talíři

Bramborami nic nezkazíte. Vyhnula bych se ovšem bramborám pečeným, protože příloha by měla podle platných gastronomických zákonů vzniknout jinou tepelnou úpravou, aby se na talíři potkala větší rozmanitost. Zkuste třeba kaši, nebo brambory vařené či šťouchané. U mně to vyhrál **kuskus**, ochucený podušenou cibulkou, kari kořením, nasekanými pistáciemi a zeleným hráškem, protože i tahle kombinace má k jehněčímu blízko.

Hodí se ještě připravit nějakou **samostatnou omáčku**, protože z přípravy masa žádná nevznikne. Pokud jste se nerozhodli pro bramborovou kaši, může omáčku vcelku uspokojivě nahradit **hráškové pyrė**. Někdy jindy vám ukážu, jak ho udělat úplně hladké a dokonalé. Další možnost dává třeba **studená jogurtová omáčka**, ochucená bylinkami, mátou a česnekem, pro kterou jsem se rozhodla já. Dokonce jsem do ní nastrouhala i kousek okurky. Všechno tohle se k jehněčímu báječně chuťově hodí, proto tahle volba.

Ale teď už dost řečí a nechte si chutnat.

Původní článek, doprovodné fotografie postupu a komentáře čtenářů najdete zde:
<https://www.kucharkaprodceru.cz/jehneci-kotlety/>

JEHNĚČÍ KOTLETY PRO ZAČÁTEČNÍKY

Množství: pro dvě až tři (možná i čtyři osoby) -- viz poznámka v receptu

SUROVINY

- 1 jehněčí hřebínek s 8 kotletkami (žebry), zhruba 600 g
- 2 stroužky česneku
- 2 snítky rozmarýny
- sůl
- 3 lžíce olivového oleje
- 1 lžíce rostlinného oleje

POSTUP

1. Pokud mezi žebry jehněčího hřebínku zbývá maso, vykrojte ho malým ostrým nožíkem a pak ještě každé žebírko oškrábejte, abyste sundali i blánu na povrchu kosti. Vyčnívající konce kostí by měly zůstat naprosto suché a holé.
2. Česnek oloupejte a nakrájejte na tenké plátky. Rozmarýnu natrhejte na větší kousky. Jehněčí maso vložte do malého pekáčku nebo do misky, posypte česnekem, rozmarýnou a zalijte olivovým olejem. Nechte 2 hodiny marinovat při pokojové teplotě.
3. Troubu nechte předehřát na 140 stupňů (a ubezpečte se, že tahle teplota přesně odpovídá vnitřní teplotě v troubě). Maso vyjměte z marinády, odstraňte bylinky a česnek, a na povrchu ho zlehka osolte. Rozpalte nerezovou pánev se silným dnem, a jakmile je oprava horká, zakápněte ji rostlinným olejem. Vložte maso a opečte ho 2 minuty po jedné straně, poté otočte a opečte stejnou dobu i po druhé straně.
4. Opečené maso položte do pekáčku. Pod pánví zmírněte plotýnku, přidejte do ní marinovaný česnek a rozmarýn a asi minutu za stálého míchání opečte. Pak vyškrábněte na maso a tohle všechno vložte do trouby.
5. Pečte 40 minut při udané teplotě. Poté maso vyjměte, zakryjte pekáček alobalem a nechte 5 minut odpočívat. Před podáváním rozkrájejte mezi žebry na jednotlivé kotletky. Pokud chcete, můžete je na řezu ještě lehce osolit, ideální je na to vločková sůl fleur de sel. Servírujte 2 nebo 3 kotletky na porci, ale pamatujte, že velcí jedlíci bez problémů zvládnou i čtyři kotletky a ještě se budou ptát, zda něco nezbylo.

VELIKONOČNÍ *Mazanec*



3

Tvarohový mazanec

Velikonoční mazanec neboli bochánek je pečivo určené na Boží hod velikonoční. Mazanec v kostele posvěcený, plný žloutků, másla a smetany, protože konečně skončil velikonoční půst a nastal čas se veselit.

Však víte, jak se to říká v té známé koledě:

*Hody, hody, doprovody
dejte vejce malovaný...*

Když se nad tím zamyslíte, hody jsou jasné, v neděli se hodovalo, a co dál? Zdálo by se, že někdo někoho někam doprovází. Ale ono houby.

Správně by se totiž říkanka měla psát takhle:

*Hody, hody, do Provody,
dejte vejce malovaný...*

A **Provoda**, prosím pěkně, je starý název pro **Velikonoční neděli**. Neděli, kdy se poprvé po dlouhé době zase mohlo pořádně jíst, kdy po půstu přichází hodování, kdy si konečně do kuchyně můžeme pustit spoustu vajec.

Takže se nelze divit, že i těsto na mazanec mělo být pro takový hodovací den **bohaté, plné žloutků a smetany**. Baculatý symbol konce odříkání a radosti z nového života. Žloutky samozřejmě dodávají krásnou **barvu** a křížek na bochánku symbolizuje ukřižování.

Tvarohové těsto na velikonoční mazanec

Tento článek bych mohla v klidu skončit s tím, že **mazancové těsto** si uděláte stejně jako vánočku, kterou už jsem vám podrobně představila na webu koncem roku 2014. Ale to bych nesměla najít v literatuře zmínku, že kdysi se do těsta na mazance přidával i tvaroh, aby byly mazance kypřejší a vláčnější.

Takže letošní velikonoční **mazancovou výzvu** jsem si stanovila asi takto:

1. vpašovat do těsta tolik tvarohu, kolik unese,
2. zvýšit počet žloutků oproti vánočce,
3. zadělat těsto smetanou.

Úkol jsem splnila, recept jsem našla. Výsledek je skutečně vláčný, trochu navinulý po tvarohu, chutná tak, jak byste od kynutého těsta trochu nečekali. Pokud si myslíte, že by vám jemná kyselost mohla vadit, přidejte do těsta lžici cukru navíc. Podle mě je to ale s máslem a domácí zavařeninou naprosto dokonalé.

Jak na těsto

Vyšla jsem z postupu, kterému se říká **drobenkový**. Spočívá v tom, že nejprve tak dlouho mícháte mouku s cukrem a máslem, až vznikne drobenka. K té potom přidáte kvásek z droždí, žloutky a nakonec postupně přiléváte tolik mléka nebo smetany, kolik je potřeba na vytvoření těsta, které se dá hníst.

Pro srovnání, u vánočky se k mouce přilévало máslo v rozpuštěné podobě, společně s ostatními tekutými přísadami.

Drobenkové kynuté těsto se vyznačuje především tím, že má **vyšší křehkost** a eleganci. Používám ho třeba na **martinské rohlíčky**. A dnes si ho můžete vyzkoušet v mém vylepšeném velikonočním mazanci.

Proč mazanec praskne při pečení?

U mazance se snadno něco pokazí, můj dnešní kousek toho budiž důkazem. Přijměte mou upřímnou soustrast, že se na to musíte dívat.

Nejčastější vady na kráse bývají obvykle tyto:

- Popraskání ze strany: to když nenecháte těsto pořádně nakynout.
- Popraskání na horní straně: to když nenecháte těsto pořádně nakynout, naříznete křížek moc nebo ho naříznete ještě před druhým kynutím. Taky značí slabou mouku, která neudrží mazanec pohromadě, nebo nedostatečné propracování těsta.

Správně nakynutý mazanec je skoro tak velký, jako bude po upečení. Téměř všechn nárůst objemu se tedy musí odehrát ještě před odchodem do trouby. Když do dobře vykynutého mazance dloubnete prstem, důlek se nebude chtít vrátit, protože droždí už nebude mít sílu.

Velikonoční mazanec pro začátečníky

Pokud jste nikdy nepracovali s kynutým těstem, přečtete si ze všeho nejdřív můj článek o tom, [jak nezabít kynuté těsto](#). Naučíte se v něm, že **droždí je živý tvor**, který potřebuje stravu, tekutiny a příjemné teplo. Pokud mu to nedopřejete nebo to přeženete, tak vám umře.

Jestliže děláte mazanec poprvé, odložte si dnešní recept na později a místo toho následujte můj [recept na vánočku](#). Pouze v něm nebudete splétat vánočku, ale utvoříte bochánek, všechno ostatní je totožné. Když přípravu těsta neošidíte, budete mít mazanec krásně hladký a lesklý a baculatý.

S mým dnešním **kynutým, drobenkovým, tvarohovým těstem** je to trochu složitější. Chce delší kynutí, trochu víc droždí a hlavně se chová trochu těžkopádně. Navíc mě pěkně pozlobilo, roztékalo se a praskalo už při kynutí, a než jsem přišla na to, že je problém v mouce a příliš rychlém kynutí, už jsem nestihla upéct náhradní z jiné mouky. Nad fotkou se proto příliš nepohoršujte, vám se určitě povede lépe.

VELIKONOČNÍ MAZANEC S TVAROHEM

SUROVINY

- 35 g droždí
- 80 g krupicového cukru
- 500 g velmi kvalitní hladké nebo polohrubé mouky
- špetka soli
- 1 vanilkový cukr
- půl lžičky sušené citronové kůry
- špetka nastrohaného muškátového oříšku
- 50 ml vlažného mléka
- 80 g másla
- 100 g měkkého tvarohu (ne z vaničky)
- 3 žloutky
- zhruba 100 ml smetany na vaření, případně mléka -- množství závisí na vlastnostech mouky a na vodnatosti tvarohu, proto nelze přesně stanovit. Bude to někde mezi 80 až 120 ml.
- 50 g rozinek
- 50 g loupaných mandlí
- 1 bílek
- 1 vrchovatá lžíce moučkového cukru na posypání

POSTUP

1. V malé misce rozmíchejte droždí se lžičkou cukru na tekutou kaši. Přidejte lžici mouky, přilijte vlažné mléko, zakryjte utěrkou a nechte deset minut vzejít kvásek. Měla by se na něm vytvořit hustá světlá vysoká pěna.
2. Mezitím do větší mísy prosijte mouku, přidejte cukr, vanilkový cukr, sůl, citronovou kůru a muškátový oříšek. Přidejte máslo nakrájené na kousky, tvaroh a s pomocí prstů nebo v kuchyňském robotu zpracujte či rozemněte na drobenku.
3. Do drobenky přelijte vzešlý kvásek a přidejte žloutky. Začněte od středu míchat a postupě přilévejte smetanu. Jakmile zpracujete všechnu mouku, přilijte jen tolik smetany, kolik je potřeba, aby vzniklo těsto s konzistencí plastelíny, tedy těsto, které se dá hníst.

4. Těsto vyklopte na vál nebo kuchyňskou linku a ještě deset minut hnětte – dolní částí dlaně těsto odtlačte po podložce od sebe, pak přehněte napůl, pootočte a totéž znovu a znovu. Pokud se těsto lepí, podsypťte ho malým množstvím mouky – stačí tolik, co se vám vejde mezi prsty. Nakonec by těsto mělo být měkké a hebké jako dětská pokožka a téměř se nelepí k pracovní ploše.
5. Předchozí dva body v postupu můžete snadno uskutečnit v kuchyňském robotu s hnětacím nástavcem.
6. Zpracované těsto zformujte do koule a ze všech stran lehce poprašte moukou. Vraťte do mísy, přikryjte utěrkou a nechte kynout na dostatečně teplém místě, stačí například v blízkosti teplého topení, používaného vařiče nebo jen tak na kuchyňském stole. Klidně na hodinu až hodinu a půl na těsto zapomeňte. Jakmile se k těstu vrátíte, mělo by mít zhruba dvojnásobný objem. Pokud do něj šťouchnete prstem a vytvoříte důlek, bude se důlek jen velmi zvolna a neochotně vyrovnávat.
7. Velký plech vyložte pečicím papírem. Těsto vyklopte z mísy a lehce ho prohnětte, jen co byste vytlačili vzduch. V několika etapách do těsta zapracujte umyté a okapané rozinky a většinu mandlí. Utvořte z těsta kouli, nejlépe to jde tak, že stále těsto ze dvou protilehlých stran zavítáte k sobě jako knihu a vzniklý spoj pořádně zmáčknete. Až to zopakujete několikrát z různých směrů a nakonec těsto otočíte spodní stranou nahoru, zjistíte, jak půvabný bochánek na vás vykouknul.
8. Bílek rozšlehejte vidličkou se dvěma lžicemi vody. Štětcem nebo peroutkou potřete mazanec.
9. Nyní znovu nechte hodinu až hodinu a půl kynout. Pokud tuhle fázi uspěcháte, mazanec zprudka dokyne v troubě a neudrží si svůj tvar. Riskovali byste popraskání.
10. Troubu přehřejte na 180 stupňů. Jakmile je dost teplá, vložte vykynutý mazanec. Po pěti minutách snižte teplotu na 150 stupňů a dopekejte dalších 40 minut. Zdá-li se vám, že příliš rychle hnědne, přikryjte ho kouskem alobalu.
11. Po vytažení z trouby poprašte své dokonalé dílo moučkovým cukrem, obložte ho velikonočním zátiším a podávejte s máslem, když už půst máme za sebou.

Původní článek, doprovodné fotografie postupu a komentáře čtenářů najdete zde:

<https://www.kucharkaprodceru.cz/velikonocni-mazanec-recept/>



Velikonoční beránek

TAJEMSTVÍ
ZBAVENÝ

4

Beránek

Velikonoční beránek nesmí na našem domácím velikonočním stole chybět. Co by to bylo za pomlázku a za svátky bez téhle nádherné jedlé dekorace? S mašličkou pod krkem a s dvěma mandlovýma očima dokáže tenhle pocukrovaný krasavec skoro celý den sledovat dění v kuchyni. Pak mlčky padne za oběť sladkým chutím, protože to už je jeho obvyklý obětní osud.

Nejlepší beránci z těch, co se nepasou na louce, nýbrž pečou ve formě, mají původ v **třeném těstě**. Je to jako s bábovkami. Existuje na ně bezpočet receptů, piškotové, rychlé, šlehačkové, tvarohové, čokoládové, každý přísahá na ten svůj, ale skutečné dokonalosti dosáhnete pouze ruční prací, bez použití kypřicího prášku.

Velikonoční beránek z třeného těsta

Velikonoční beránek z třeného těsta se pyšní pouze maličkatými, drobnými bublinkami, takže se nerozpadá a tolik mu nehrozí, že se poláme při vyndávání z formy. A hlavně: jako ozdoba stolu by měl aspoň chvíli vydržet. Ideálně do druhého dne, než se ho všichni napasou obdivnými pohledy. Právě třené těsto poskytuje výborný základ, protože **na druhý den chutná lépe než po upečení**. Zvláční, zjemní a vystupňuje očekávání. To rychlá těsta s kypřicím práškem nedovedou, protože ihned po upečení začnou stárnout a už se nikdy nedostanou do lepší kondice.

Postupujte proto stejně, jako když se peče třená bábovka, o které jsem nedávno psala a ke které jsem vám uvedla všechno důležité, co byste o třeném těstě měli vědět. Pro třené těsto je typické, že ve velkých kusech odpadává z vařečky, pokud je správně umíchané a má tu správnou hustotu.

Pro připomenutí: Nejprve důkladně utřete máslo s cukrem do světlé, nadýchané pěny. Potom postupně zašlehejte žloutky jeden po druhém, až se beze zbytku vstřebají. V dalším kroku střídavě vmíchejte mouku a mléko, a úplně nakonec sníh z bílků ztužený cukrem, aby byl pevnější a nerozpadal se. Takto pečlivě vymíchané a vyšlehané těsto nepotřebuje žádný chemický vylepšovač, aby naskočilo, ale vyroste samo díky vzduchu, který se vám do něj povedlo mícháním a šleháním uvěznit. Má jemné, drobné bublinky a naskočí jen asi o třetinu objemu. Peče se při zhruba 150 stupních, zvolna, aby se mu příliš rychle nevytvořila kůrka, díky které by povrch postupně popraskal získal velké trhliny.

Jestliže máte po ruce nebo po babičce svůj vyladěný recept na třené těsto, rozhodně se ho nebojte na beránka použít. Bude to fungovat.

Forma na velikonočního beránka

Beránkové formy existují ve dvoudílném a jednodílném provedení. Každý pochopitelně přísahá jen na tu svoji, a ta má je jednodílná. Se zády beránka se prostě netrápím. Jednak těsto naskočí tak akorát, aby oblá záda vytvořilo samo od sebe, a

druhak nechávám beránka chvíli chladnout položeného na zádech, takže se zarovnají trhlínky a těsto zpevní. Kdyby byl na zádech vzor, tak o něj tímto pekařským hmatem přijdu. Ten jediný správný pohled na beránka je stejně zepředu.

Materiál

O formách platí totéž, co bylo řečeno u bábovek. Nejlepší formy jsou **plechové, keramické a skleněné**, protože dobře vedou teplo. Silikonové nevytvoří vypečenou kůrku a špatně se s nimi manipuluje, potřebují držák, aby stály a daly se přenášet. Krom toho dřív nebo později stejně konvertují od ultranepřílnavých k ultrapřílnavým.

Pokud formu nemáte a budete si ji pořizovat, ověřte si, že **dobře stojí sama od sebe**, když ji položíte čumáčkem dolů, a že nepotřebuje nikde podpírat. Navíc byste měli být schopni ji přes hřbet **udržet v jedné ruce**, protože tenhle chmat budete potřebovat, až se pokusíte upečeného beránka vyklopit. Klidně si u takového zkoušení představujte, že forma je horká a vaše ruka má na sobě chňapku, protože na tenhle okamžik skutečně jednou dojde.

Myslím, že v době velikonoční by **půjčovna forem na beránky** byla zajímavým oborem podnikání. Až na zdatné pekařky jich málokdo upeče víc než dva za celé Velikonoce, takže se jedná o poměrně jednorázovou záležitost, která po zbytek roku chytá prach někde na dně skříně. Pokud formu nemáte, zkuste si nejdřív promyslet, zda byste si ji nemohli na den půjčit od sousedů, než se rozhodnete investovat peníze.

Velikost formy

Zde se dostáváme k jedné z nejdůležitějších **otázek** u beránkových receptů: bude množství surovin odpovídat velikosti mé formy? Nebude těsta příliš málo nebo příliš moc? Kolik těsta je akorát?

Abyste si na to odpověděli, ze všeho nejdřív budete muset udělat něco, co běžně s formou neděláte. Změřte její objem pomocí vody. Napusťte beránka vodou až po vnitřní okraj, obvykle je to takový malý rantlík zhruba 1 cm pod skutečným krajem formy. Odměřte, kolik tohle množství vody činí pomocí vhodné odměrky.

Formy jsou dělané tak, že při pečení by mělo těsto po krajích dosáhnout vnitřního okraje a uprostřed se lehce vyboulit nad něj. Tak bude hotový beránek nejkrásnější a

bude mít ideální proporce. Proto chci, abyste změřili vodu právě k rantlíku. Pokud ve formě rantlík nemáte, napusťte vodu zhruba centimetr pod okraj.

A teď to důležité zjištění: Na každých 500 ml objemu budete potřebovat třené těsto z 1 vejce. Pokud máte recept na třenou bábovku ze 4 vajec a váš beránek má objem 2 litry, pak můžete recept použít tak, jak je, a nic nepřepočítávat, protože 4 vejce krát 500 ml jsou přesně 2 litry. Pokud ale beránek bude mít jen 1,5 litru, budete muset přepočíst svůj recept na 3 vejce, a větší forma s objemem 2,5 litru zase bude chtít těsto z 5 vajec.

Pozor! Tyto přepočty a míry nebudou fungovat u receptů, ve kterých je kypřicí prášek. Ty nabudou v troubě jiných objemů, mají větší bubliny, víc naskočí a mohly by vám z formy vytéct.

Můj dnešní recept na velikonočního beránka z mandlového třeného těsta počítá se třemi vejci, protože mám formu s objemem 1500 ml. Vyladila jsem ho tak, abyste neměli problém s přepočítáním na větší formu. Všechna množství surovin se v něm snadno dají vydělit třemi, čímž se dostanete na úroveň jednoho vejce, a pak si to zase snadno vynásobíte tak, jak potřebujete pro svou formu.

Záludnosti pečení

Při přípravě ani při pečení by vás už nemělo nic zaskočit. Můj beránek se peče zvolna při 150 stupních jednu hodinu. Upečený beránek je pružný, a když se ho zlehka dotknete prstem, nezanechá příliš zřetelný dolík. Ke konci pečení se svůdně rozvoní po celé kuchyni a na povrchu sympaticky zezlátne.

Upečeného beránka nechte **2 minuty vychladnout ve formě**, trochu se od ní v tomto mezičase odtáhne a půjde lépe vyklopit.

Pro vyklopení chytněte formu s beránkem zespodu do jedné ruky obalené chňapkou, velký talíř do druhé ruky, položte ho vzhůru nohama na beránka a obojí najednou překlopte. Upečené těsto by mělo samo vyklouznout z formy. Opět počkejte pár minut, až beránek malíčko vychladne a tím i zpevní, a pak ho opatrně postavte, aby neležel na zádech. Snadno by se totiž přilepil k talíři, na kterém leží.

Nakonec nezapomeňte na kožíšek z moučkového vanilkového cukru, na rozinky, lentilky, mandle, sedmikrásy nebo hřebíčky namísto očí a pořádnou mašli pod krkem. Samozřejmě můžete beránka přetáhnout nikoli holí, ale čokoládovou polevou.

VELIKONOČNÍ BERÁNEK Z TŘENÉHO TĚSTA S MANDLEMI

Množství: 1 beránek o objemu formy 1,5 litru

SUROVINY

- 120 g másla
- 210 g cukru krupice (1 lžíci cukru můžete nahradit pravým vanilkovým cukrem s vousky vanilky)
- špetka soli
- 3 vejce
- 180 g polohrubé mouky
- 75 g mletých mandlí
- 5 strouhnutí citronové kůry
- 90 ml mléka

Na vymazání:

- 1 lžíce másla
- 2 lžíce hrubé mouky

POSTUP

1. Troubu začněte předehřívat na 150 stupňů. Formu na beránka vymažte nerozpuštěným máslem. Nejlépe to jde pomocí použitého obalu od másla, jak to rády dělaly babičky. Vytřete máslem každický záhyb a dejte si na tom opravdu záležet. Hrubou moukou přes cedníček poprašte vymazaný povrch a pak ještě naklánějte formou do stran, aby mouka všude ulpěla v poměrně výrazné vrstvě. Zbytek mouky vysypte.
2. Máslo, sůl a polovinu cukru míchejte v kuchyňském robotu s třecím nástavcem 5-10 minut při střední rychlosti, až vznikne světlá, nadýchaná pěna. Postupně do ní, jeden po druhém, přidejte žloutky, každý další až poté, co se předchozí žloutek beze zbytku vstřebal do pěny. Nechte ještě 3 minuty společně míchat a třít.
3. Metličkou smíchejte mleté mandle, mouku a citronovou kůru. Pokud máte jen celé mandle nebo mandlové lupínky, snadno je rozsekáte v příručním robotu se sekacím nástavcem.

4. Bílky vyšlehejte se špetkou cukru do měkké, bílé, řídké pěny. Postupně vešlehávejte zbytek cukru a dál vydržte šlehat nejmíň 5 minut, až vznikne opravdu hustá, pevná sněhová pěna, u které se po vyndání metličky téměř neohýbají špičky dolů.
5. K utřenému máslu postupně po několika částech vařečkou vmíchejte střídavě mouku s mandlemi a mléko. Na závěr přidejte tuhý sníh a bez nějakých velkých cavyků a obav ho vařečkou nebo metličkou promíchejte s těstem. Nalijte do připravené formy a stěrkou zarovnejte.
6. Pečte 60 minut. Po 50 minutách začněte beránka kontrolovat, jak si stojí - trochu pootevřete dvířka a testujte letmým dotykem prstu, zda už těsto zpevnilo a je tedy dost propečené, nebo zda stále ještě zanechává důlek. Podle skutečné teploty trouby a velikosti formy může být beránek upečený dřív i později, ale dotyk a zlatá barva na povrchu vám snadno prozradí, jak si momentálně stojí.
7. Vyjměte z trouby a nechte 2 minuty odpočinout ve formě. Poté přiklopte velkým talířem položeným horní stranou dolů a obojí najednou převraťte. Opatrně sejměte formu, ať beránka nepotrháte, měl by vyklouznout poměrně snadno. Nechte dalších 5-10 minut odpočívat, horké těsto je příliš křehké na manipulaci. Pak ho opatrně odlepte od talíře a postavte. Vyčkejte úplného vychladnutí, poté pocukrujte a dozdobte podle svého nejlepšího designerského cítění.

Původní článek, doprovodné fotografie postupu a komentáře čtenářů najdete zde:
<https://www.kucharkaprodceru.cz/velikonocni-beranek/>



MEDOVÉ A SNADNÉ *Jidášky*

5

Jidáše

Když o něco jde, snažím se mít co nejkrásnější a nejlepší výsledek. Takže jsem samozřejmě nějakou dobu hledala i dobré těsto na velikonoční jidáše. Protože kdy jindy o něco na kuchyňském stole jde, než o důležitých svátcích?

Chtěla jsem těsto, které by bylo sladké jen lehce, aby sneslo vrstvu medu na povrchu a ještě se nechalo po rozkrojení potřít medem a máslem, aniž by to působilo nepatříčně.

Těsto, které by bylo **tvárné jako plastelína**, nenutilo mě tři hodiny čekat, až vykyne, a hlavně které se dá **snadno zamotat** do nejroztodivnějších uzlíčků. Nesmí popraskat a musí stále připomínat provaz, na kterém se oběsil proradný Jidáš.

Vyzkoušela jsem ledacos. Těsto zpracované formou drobenky, těsto zadělávané smetanou, těsto dlouho kynuté. Tohle vcelku rychlé a nenáročné mě stejně chytilo u srdce nejvíc.

Jidášky podávejte pokud možno na **Zelený čtvrtek**, kdy ke zradě došlo.

VELIKONOČNÍ JIDÁŠKY

Na 24 kousků

SUROVINY

- 500 g hladké mouky
- 70 g másla (nerozpuštěného, pokojové teploty)
- 2 žloutky
- 300 ml smetany na vaření
- 80 g cukru krupice
- 25 g droždí
- 4 g soli
- špetka strouhaného muškátového květu
- kůra ze 1/4 citronu

Na potřetí

- 1 vejce
- 2 lžíce medu
- 1 lžíce másla

POSTUP

1. Droždí a lžičku cukru společně v menší misce rozmačkejte vidličkou a pak rozmíchejte na kaši. Zalijte 100 ml vlažné smetany, přimíchejte lžící mouky a nechte chvíli vzejít kvásek. Pokud po 10-15 minutách nevidíte žádnou aktivitu, začněte znovu s novým droždím.
2. Všechny ostatní suroviny odměřte do mísy. Máslo i žloutky by měly mít pokojovou teplotu, zbytek smetany použijte vlažný, usnadníte tím kynutí. Přilijte

kvásek a společně vypracujte na hebké, vcelku nelepivé těsto, snadno to jde v kuchyňském robotu. Potom hněťte aspoň 5 minut, až bude těsto hladké.

3. Propracované těsto zformujte do koule, uložte do mísy, zakryjte folií a nechte zhruba hodinu kynout, až nabude dvojnásobného objemu. Poté těsto vyklopte, prohněťte a rozdělte nejprve na čtvrtiny, poté na osminy a nakonec na 24 stejných dílků. Z každého dílu vyválejte váleček dlouhý kolem 20-25 cm a tenký jako malíček. Stočte do uzlíků a klad'te na plech vyložený papírem na pečení – uvedený počet se vejde na 2 plechy.
4. Smotané uzlíky potřete vejcem rozšlehaným s 2 lžícemi vody a nechte ještě 20 minut trochu vykynout. Troubu zatím předehřejte na 190 stupňů.
5. Vykynuté uzlíky znovu potřete vejcem a vložte do trouby. Pečte 15 minut, až podstatně nabudou, zezlátnou a zpevní. Doporuču péct jen jeden plech, nikoli dva najednou. V opačném případě po 10 minutách otočte plechy, prohod'te dolní s horním a přidejte 1-2 minuty pečení navíc.
6. Med ohřejte, až bude horký. Odstavte, vhod'te do něj máslo nakrájené na kostičky a míchejte, dokud se nerozpustí. Vznikne hustá medová omáčka, kterou pak potřete upečené jidášky ihned po vyndání z trouby. Potřené pečivo nechte chvíli chladnout na plechu, pak ale přesuňte na mřížku. Zkuste vydržet, až jidášky vychladnou zcela.



VELIKONOČNÍ *Boží milosti* PODLE STARÉ KUCHAŘKY

6

Boží milosti

Těžko říct, zda jsou boží milosti pečivo spíš masopustní nebo velikonoční, já bych ho nejraději označila za kolední. Co jiného dát koledníkům do ruky než štamprli a kousek něčeho malého k zakousnutí? Víím, že ne každý ocení sladké, ale pokud už se pro něco takového rozhodnete, boží milosti vám poskytnou vítanou pochoutku. Křehkou, nakysle sladkou, půvabně tvarovanou.

K velikonočním svátkům patří obřadní pečivo všech možných tvarů: nejen bochánek čili mazanec, ale též beránci, zajíčci, ptáčci, holubičci, rácci, žáby, hadi a podobná havěť. Do škatulky roztodivných tvarů se dají uklidit i boží milosti. Každý je může mít podle svého nejlepšího receptu, vědomí a výtvarného přesvědčení.

Ale abych vysvětlila, proč řadím boží milosti spíš na **Velikonoce**: líbí se mi rozmanitost několika druhů těst, které se postupně objeví na našem stole. Na Zelený čtvrtek jemné kynuté medové jidášky, na Bílou sobotu beránek z třeného těsta, na Velikonoční neděli mazanec z těžšího nebo tvarohového kynutého těsta a nádivka zpracovaná jako nákyp, a konečně na pondělí smažené boží milosti.

Kam pro tradiční recept na boží milosti

Ideální je, když máte v rodině tradiční, prastarý **recept po babičce**, které ho dala zase její babička. Takovým božím milostem nemohu se svým receptem konkurovat a rovnou se vám k tomu přiznám. Jestliže máte na jazyku chutě dětství, je dost možné, že se vám do nich dnes netrefím, protože vám je koření vzpomínky a ty jsou nenahraditelné.

Protože i já se ráda dívám do minulosti, vyšla jsem při hledání dnešního receptu z mé oblíbené staré kuchařky nazvané **Kuchařská škola** od Marie B. Svobodové. Marie u každého receptu usilovala o nejlepší možnou verzi, takže se mi její odkaz tehdejšími mladým kuchařkám značně líbí a rozhodla jsem se ji poslechnout i pro tentokrát. Trochu jsem si pohrála s poměry surovin, aby recept fungoval i v dnešní době, ale zadařilo se.

Jak postupovat a proč

Můj recept začíná tím, že se z hladké mouky a másla vytvoří co nejjemnější drobenka. Můžete na to jít prsty, ale stejně tak dobře si s moukou a máslem poradí třecí nástavec kuchyňského robota.

Máslová drobenka

Tohle zapracování másla do mouky má dle mého soudu tři výhody. Jednak se mouka obalí tukem, takže potom nenasaje tolik tekutiny a těsto zůstane křehké. Druhá se

tím zlepší drobné lístkování v těstě. Když si kousek boží milosti ukousnete, uvnitř uvidíte drobné vrstvy a vrstvičky. No a konečně mám podezření, že tímto způsobem zpracované těsto nenasaje tolik tuku při smažení.

Něco kyselého

Jakmile budete mít drobenku, přidáte zakysanou smetanu, trochu cukru a žloutky a všechno to spojíte na pevné, avšak tvárné těsto. Kyselá přísada je, řekla bych, zcela nezbytná; ostatní suroviny nemají téměř žádnou chuť, takže by pak všechnu pozornost v ústech získal jen cukr, kterým se boží milosti obalují. Sladká chuť potřebuje vyvážit něčím navinulým.

Proto je v receptu kysaná smetana, ale nebojte se přidat i pár kapek citronové šťávy navrch nebo kapičku vína. Pozor, abyste nedali tekutin příliš, pak byste museli snížit množství smetany.

Překládání těsta a odpočinek

A nyní přijde takový druh zábavy, který byste čekali třeba u výroby listového těsta. Budete těsto několikrát překládat a rozvalovat. Kousíčky másla, které jsou uvězněny uvnitř, se tím zplacatí a rozloží stejným směrem, takže vytvoří právě ty jemné vrstvičky těsta na řezu.

Nakonec je třeba nechat těsto odpočinout aspoň hodinu v lednici. Lepek tak bude mít čas trochu na sobě zapracovat, zpevnit, umožní tenčí rozválení těsta a hlavně pak nedovolí, aby se ty tenoučké oddělené vrstvičky těsta zbortily.

Rozválení těsta

Při rozválení odpočinutého těsta nic nepodsypávejte moukou, těsto je tučné, nelepivé a téměř se nechytá podložky. Tedy aspoň ne tolik, aby to stálo za rozčilování. Když ho občas otočíte nebo posunete po pracovní ploše, máte vyhráno. Mouka by vám kazila olej při smažení, napadala by na dno kastrolu a pálila by se, takže to zkuste vydržet bez ní.

Rozválené těsto by mělo být silné asi jako stéblo slámy. Tedy kolem 3-4 mm. Tencí můžete vyválet taky, těsto to unese, ale pak si tolik neužijete všech těch vnitřních vrstev a vrstviček a smažená boží milost ani tolik nenaskočí.

Vykraiování a prořezávání

Viděla jsem nejroztodivnější tvary božích milostí. Některé připomínaly věci, které by vůbec připomínat neměly. Sázka na jistotu a neškodná klasika je čtverec se dvěma nebo třemi podélnými proříznutými otvory. Půvabné jsou i dlouhé obdelníky s jedním průřezem, skrz který se dá prostrčit jeden z konců těsta, takže dlouhé boční strany pak vypadají jako zakroucené.

(Pokud máte matematické sklony, tak si třeba smotejte Möbiovy proužky a pak je ještě rozkrojte ve dvě, větší frajeřinu asi nevymyslíte.)

Marie Svobodová ve své kuchařce píše:

Vykrajují se kulaté kousky jako na kolblihy, jež se křížem rozříznou tak, aby kraje držely pohromadě. Nyní se každý kousek zvlášť nabeře na držátko u vařečky, vpustí do rozpáleného másla, do zlatova usmaží a pak cukrem a vanilkou nebo skořicí sype.

To pro mě znělo dost zajímavě, takže jsem začala hledat kulaté, leč vroubkované vypichovátko. Nález se nekonal, ale objevila jsem kytku.

Musím přiznat, že mě výsledek vzhledově potěšil. Tohle jsou důstojně vypadající boží milosti, každá jedna na dvě sousta. Vůbec bych neváhala je předložit návštěvě nebo koledníkům. Udělala jsem jich tolik, že zbyly i na druhý den a přes všechna očekávání zůstaly stále křupavé a prudce jedlé. Dokonce bych řekla, že se i svůdným způsobem rozležely.

Smažení

Ono se to řekne, smažit na sádle nebo na másle, jenže doba se mezitím poněkud změnila. Na boží milosti budete potřebovat dost tuku, aby v něm těsto plavalo a nedotýkalo se dna, a zároveň tuku, který snese vysokou teplotu.

Smažit byste měli pěkně **v tempu a zprudka**, sem tam smažené kousky otočit na druhou stranu, nicméně boží milosti zvládnou i trochu nižší teplotu. Sice jim to pak déle trvá a tolik se nenafouknou, ale výsledek je dobrý. Pokud nebudete stíhat vykrajovat a smažit zároveň a nikdo vám své ruce nepůjčí, nebojte se maličko zvolnit.

Závěrečné obalení v cukru

Použijte moučkový cukr smíchaný s vanilkou nebo se skořicí. Pár lžic cukru nasype na pevný rozložený ubrousek a obalujte usmažené kousky, dokud budou ještě teplé, ale už ne zcela horké. Ideální doba je asi minutu od usmažení a okapání. Tak cukr dobře na povrchu ulpí, ale nerozmočí se v tuku.

Velikonoční dárek

To ještě není **konec příběhu o božích milostech**.

Ve staré kuchařce od Svobodové byla jedna zmínka, kterou jsem nutně musela vyzkoušet: **růže z božích milostí**. Tři vrstvy vykrojených koleček různé velikosti, spojených bílkem a uprostřed promáčknutých obrácenou stranou vařečky, aby držely u sebe. Usmažených, naplněných ve středu zavařeninou, po obvodu ozdobených šlehačkou.

Tahle pasáž mi nedala spát. Růže jsem viděla všude a představovala jsem si, jaké asi budou doopravdy. Po trošce experimentování jsem dospěla k závěru, že pokud nechci do hrnce nalít tři litry oleje, aby v něm růže mohly řádně plavat, budou mi muset stačit dvě vrstvy těsta. Výsledek však svůj půvab má a stál by za hřích sám o sobě.

BOŽÍ MILOSTI

Množství: 2 plné talíře

SUROVINY

- 280 g mouky
- 140 g másla
- velká špetka soli - dobenka
- 10 g cukru
- 100 g kysané smetany
- pár kapek citronové šťávy
- 2 žloutky

Na smažení:

- 1 litr oleje (zbytek oleje můžete zchladit, scedit a uložit do lednice pro další smažení)

Na obalování:

- 100 g cukru moučka
- 1/2 lžičky skořice nebo 1 lžice domácího vanilkového cukru

POSTUP

1. Máslo a mouku rozemněte prsty na velmi jemnou drobenku. Pokud můžete, použijte kuchyňský robot, udělá to za vás rád a za desetinu času. Vsypťe sůl a cukr a dobře promíchejte. Nakonec přidejte smetanu, citronovou šťávu a žloutky a vše propracujte na tuhé těsto. Zabalte ho do folie nebo do sáčku a nechte 15 minut na kuchyňské lince odpočinout.
2. Odpočínuté těsto vybalte a rozválejte na obdélník silný asi 1 cm. Pak ho přehněte na třetiny a totéž zopakujte ještě dvakrát. Znovu zabalte a znovu nechte na kuchyňské lince odpočívat.
3. Zopakujte si předchozí bod postupu. Jediný rozdíl udělejte v tom, že znovu zabalené těsto vložíte do lednice a necháte 1-2 hodiny v chladu.
4. Odleželé těsto rozválejte na plát silný 3-4 mm. Vykrajujte tvary dle požadavků vaší vůle, vašich příbuzných a vašich tradic. Vkládejte do horkého oleje, ve kterém by těsto mělo plavat za doprovodu zřetelného bublání oleje. Smažte 1-2

minuty dozlatova, několikrát přitom otočte. Usmažené kousky nechte chvíli okapat na papírové kuchyňské utěrce, pak je ale ještě teplé obalte ve směsi cukru a vanilky nebo skořice. Nejlépe to jde na pevném ubrousku, ve kterém prohazujete usmažené kousky v cukru tím, že nadzvedáváte kraje ubrousku.

5. Odkrojky těsta už znovu nerozválejte. Buď je usmažte tak, jak jsou, v jejich roztodivných tvarech, dětem a ujídajícím pro radost, nebo se jich zbavte jiným vhodným způsobem.
6. Snězte nejlépe ještě ten samý den. Hody hody doprovody, nezapomeňte přidat i vejce malovaný.

Je to můj letošní velikonoční objev. Boží milosti ve tvaru růží! Jsem ráda, že jsem se o něj s vámi mohla podělit.

Krásné svátky vám všem.

Florentýna

Původní článek, doprovodné fotografie postupu a komentáře čtenářů najdete zde:
<https://www.kucharkaprodceru.cz/bozi-milosti/>

O KUČAŘCE PRO DČERU

Jmenuju se Jana Florentýna Zatloukalová a jsem matka čtyř dětí a čtyř kuchařských knih. O vaření píšu na webu nazvaném [Kuchařka pro dceru](#).



Píšu proto, abych vám ukázala, že každá žena se může naučit vařit dobře a ráda, pokud o to stojí. Věřte mi, výjimky neexistují. Zvládnou to i ty, které si zatím myslí, že se nenarodily proto, aby strávily kus života v kuchyni.

Vím to, sama jsem si tím prošla a chápu, jaké zoufalství a jaká beznaděj číhá v každém receptu nebo za každou domácí večeří.

I vy můžete jednoho dne milovat vaření tak moc, že se kuchyně stane srdcem vašeho domova. I u vás doma může platit, že láska prochází žaludkem.

CO JSEM NAPSALA?

Můj první kuchařský návod, který pomůže všem dívkám začít vařit, jsem vydala jako knížku nazvanou **Kuchařka pro dceru**. Ono to vlastně bylo trochu složitější, knížku jsem rozepsala, když mi vážně onemocněla malá dcera, a dopsala jsem ji, když najednou nebylo komu zpívat ukolébavky. Kuchařka se prodává bez přerušení celých devět let, nyní už v pátém vydání.

Další knížky, které jsem pak přivedla na svět, pomáhají překonat další kuchařské výzvy:

- **Vánoční kuchařka pro dceru** je návod, jak zvládnout první samostatné Vánoce ve vlastní kuchyni.
- **Hovory s řezníkem** (Kuchařka pro dceru z masa a kostí) si bere jako téma všechno o nakupování masa a jeho vaření, abyste se raději nestali vegetariány, než překonali obavy z masa.
- **Snídaně u Florentýny** (Dopolední kuchařka pro dceru) je knížka o tom, co jíst a vařit celé dopoledne, abyste se cítili dobře, vyhnuli se zbytečným kaloriím, měli inspiraci na svačiny i obědy do krabičky a přitom si zbytečně nepřidělávali práci v kuchyni.

Všechny knihy se hned staly kuchařskými bestsellery a najdete je v každém knihkupectví nebo na webu [Kuchařky pro dceru](#).

Pokud se mnou chcete zůstat v kontaktu, nezapomeňte se stát členem mého [E-mailového klubu](#).