

TRADIČNÍ VÁNOČNÍ CUKROVÍ

bez palmového oleje

PEČÍCÍ A PÍŠÍCÍ ILUSTRÁTORKA

LUCIE BAROŠOVÁ

TRADIČNÍ VÁNOČNÍ CUKROVÍ

bez palmového oleje

Autorka: Lucie Barošová

Fotografie: Vít Mádr

Brno
2018

OBSAH

ÚVODEM ŘÁDKY OD SRDCE	5
PRAKTICKÉ RADY, NEŽ SE DO TOHO PUSTÍME	7
Devatero o surovinách a pomůckách	7
Devatero o pečení a zdobení	11
Můj žebříček devatera tradičního cukroví	14
Můj žebříček devatera jednoduchého cukroví	14
Moje nejmilejší devatero	15
RECEPTY	16
Mandlové pletánky	17
Biskupský chlebiček	18
Pracny	19
Ořechy	20
Babičkovské rohlíčky	22
Zázvorky	24
Perníčky od Hanky	25
Mandlovo – skořicové cukroví	26
Vanilkové rohlíčky	27
Linecké	28
Kakaové cukroví	29
Ořechové perníčky s čokoládovou polevou	30
Vzdušné ořechové cukroví	31
Mandlová srdíčka	32
Čokoládové cukroví	33
Zázvorová kolečka	34

Barčiny kokosky	35
Sádlové pracky	36
Ovocné hrudky	37
Badyánové koláčky	38
Orientální cukroví	39
Kávové cukroví s nádivkou	40
Sádláky	42
Bílé plněné košíčky	44
Kávová zrna nepečená	46
Kokosové kuličky paní vrchní	48
PODĚKOVÁNÍ ZÁVĚREM	49

ÚVODEM ŘÁDKY OD SRDCE

Přátelé, pečete rádi cukroví? Nebo se to chcete naučit? Je pro vás poctivé domácí cukroví jedním ze symbolů Vánoc?



Neznám krásnější čas, než je předvánoční období! Prožívám Advent, cítím ve vzduchu svátečnost. Čistívám si v té době mysl s pomocí nádherné vůně koření, mé ruce se regenerují patláním se v mastných těstech, pouštím si při práci dušezpytné dokumenty a harmonickou hudbu. Je to rituál, ve kterém vkládám svou lásku do cukroví a to pak zase následně předávám těm, které mám ráda. Vždycky mě pečení cukroví fascinovalo, ale když jsem byla malá, doma tento obyčej frčel jen v minimální míře. Tak jsem si své sny začala plnit v dospělosti. Zkoušela jsem postupně v běhu let desítky receptů a větší část z nich už dnes nedělám, protože byly tvrdé (nejčastější problém při pokusech z časopisů, knih a internetu) nebo naopak lámací a drobné, nebo jsem je zkrátka nezmákla. Nejsem profesionálka, pouze nadšenka. Ale to stačí!

V této kuchařce vám dávám k dispozici 26 převážně klasických receptů. Buďte si jisti, že je mám vyzkoušené po několik sezon a jsou výborné! Mnohdy jsem od jednoho

druhu nespokojeně zkoušela i tři receptury, než jsem konečně našla tu správnou chuť a měkkost. To je třeba případ perníčků, pracen, vanilkových rohlíčků a zázvonek. Zde se tedy odráží dvacet let mých vzletů a pádů u kuchyňské linky. Fotografie znázorňují opravdu jen moji práci a někdy snad zrcadlí i obyčejnost, únavu a spěch mámy od dvou dětí. Ale skvělý profesionální fotograf a specialista na mj. produktovou fotografii Vít Mádr mne vždycky v atelieru konejšil, že to je právě ono! Autentičnost bez vyumělkovaného perfekcionismu dnes frčí. Do příliš precizního složitého cukroví by si prý mnohá hospodyňka ani netroufla, odrazuje to. A stvořil pak z mých dobrot tak nádherné a vkusné fotky, že jsem se ujistila: „Ano, je to dobré. Půjdeme do toho! Podělíme se o naši společnou bezpalmovou prácičku s veřejností!“

A proč že je v názvu kuchařky „bez palmového oleje“? Jde o společensky nové téma a rozhodně se nestydíte, pokud o něm víte jen základ – před deseti lety byla ještě světová situace zcela jiná a pralesy Indonésie a na dalších územích ještě existovaly ve vcelku pozeňnaných rozlohách... Domníváte se, že je snad jasné, že palmový olej není místní surovina a co by v tradičních receptech pohledával? Ano, dříve jsme mívali štedrovečerní pohoštění bez „palmáče“. Ale spočítejte si na prstech, kolik známých ve vašem okolí používá rostlinné tuky (v čele s Herou), margaríny a čokoládové polevy? Zde a v desítkách dalších polotovarů a hotových výrobků je palmový tuk obsažen. Ne, že by tam nutně být musel, ač tedy má pár dobrých vlastností, které se potravinářům hodí. On je ale hlavně levný. A proč je levný? Protože je získáván za nefér podmíněk převážně v rozvojových zemích a tam je nízká míra vzdělanosti a vysoká míra korupce. Díky byznysu s palmovým olejem bohatne jen několik jednotlivců, zato běžní obyvatelé těch zemí jsou šizeni a brzy jim zbude jen nenávratně zničený ekosystém, který byl ještě nedávno pozemským rájem. A dopady této ekologické katastrofy se v rámci globalizace za pár let vrátí i k nám – na první pohled bezpečně vzdáleným spotřebitelům. Když budete mít čas (třeba při tvorbě cukroví), pusťte si o problematice pěstování palmem olejných výborný dokument Zelená poušť. Natočil ho v Indonésii režisér Mišo Gálík a odborným průvodcem mu byl český vědec Stanislav Lhota – je totiž v pralesích i v blízkosti palmem a továren na zpracování jejich plodů roky jako doma a má k tématu ze všech Čechů nejvíce co říci. Nebo si pročtete stránky Koalice proti palmovému oleji, stojí za nimi skvělí lidé s rozhledem. Je mi ctí a potěšením, být v koalici také členkou a tímto přispívám „se svojí troškou do mlýna“.

Lucie Barošová

PRAKTICKÉ RADY, NEŽ SE DO TOHO PUSTÍME

A jelikož jsem hravá čarodějka, rozdělím je na devatera, ano?



Devatero o surovinách a pomůckách

1. Začnu v první řadě o nahrazování palmového tuku.

Palmový olej lze nahradit nejen máslem, ale např. i kokosovým tukem. Ten lze občas sehnat v BIO kvalitě laciněji, než máslo! Kdo ale chcete dát vyniknout lahodné chuti, investujte do másla nebo ho dá aspoň třetinu z předepsaného množství tuku. Nehledě na to, že když jsem (v kakaovém cukroví) zkusila použít čistě kokosový tuk, špatně se mi pak s těstem pracovalo – po jeho vytažení z lednice dlouho povolovalo a následně se dost drolilo. Byla to práce pro zlost, i když výsledné cukroví vypadalo a chutnalo dobře.

Co se čokoládové polevy týče, lze používat čokoláda na vaření (např. velká žlutá z Lidlu je bez palmového oleje) s troškou másla nebo opět s kokosovým tukem. Získala jsem dojem, že na polevy je kokosový tuk vhodnější, protože mu pak trvá déle, než se začne na cukroví při pokojové teplotě pomalu rozpouštět. Akorát je třeba cukroví skladovat opravdu pořád v chladu, protože ztužený tuk to zkrátka není a poleva bez PO nemá „tvarovou výdrž“. Na malování vzorů i k obyčejnému přilepení ořechů je také vhodná běžná bílková poleva jako na perníčky. Snadná rumová či kávová poleva na ozvláštnění povrchů či na nepečené druhy je také zcela bez tuku.

A krémy? Krémečky palmový tuk nepotřebovaly k životu nikdy, prostě nikdy, fuj... Zkrátka, jde to.

Ještě dodám něco dost smutného, ohledně toho másla... Nechci vás děsit nebo demotivovat, ale většina krav z velkochovů je krmena upraveným odpadem, vznikajícím při zpracování palmového tuku. Takže pokud nekupujeme máslo od poctivých farmářů, také nepřímo podporujeme palmový byznys. Je to tedy zapeklitý šmodrchel a řešení jsou finančně náročná, zvažte každý sám, co ještě zvládnete do udržitelnějšího prostředí investovat a co momentálně ne. Každý můžeme dělat jen to, co je momentálně v našich možnostech. Nechci vám ale lhát, toto je realita.

2. O mouce

Používám i celozrnnou mouku. Pokud nemáte předchozí zkušenosti, zkuste jí dát jen menší podíl z dávky v receptu a spíše hladkou celozrnnou pšeničnou mouku či špaldu. Žitná mouka nemá nejlepší pečící vlastnosti a hodí se spíš do chleba, případně bábovky. A možná dávejte celozrnnou mouku jen do těst tmavších barev, světlé cukroví by ztratilo svůj typický vzhled a vypadalo by „špinavě“.

Pokud budete zkoušet přidávat také pohankovou, kukuřičnou nebo jinou mouku, napište mi, jak to dopadlo! Zatím jsem je do cukroví nedávala.

3. Cukr

Co se cukru týče, budete se možná divit, ale i to velké množství gramů ve zde přítomných receptech už je stav po mírném ubrání. Cukroví má zkrátka cukr už v názvu, a když ho tam takřka nedáte a k tomu nějak zkrouhnete tuky, vyjde vám cosi velmi zdravého, co ale hned tak každému nebude chutnat. Nebráním vám v experimentech, ale po změnách v dávkování už za mé recepty nemohu ručit. Toto není kuchařka pro vegany nebo dietáře apod. Na druhou stranu, jestli použijete bílý cukr nebo hnědý, v tom zřejmě rozdíl nebude. Jen při použití sirupu ano – těsto se stane nepříjemně řidším.

4. Ořechy a mandle

Většinou píší do receptu konkrétní druh plodů skořápkovín. Ale platí, že jednotlivé druhy ořechů lze mezi sebou zaměňovat, i s mandlemi. Pokud vám ten který druh chybí nebo ho nemáte rádi, nahraďte ho. Vanilkové rohlíčky bez vlašských ořechů a s lískáči jsou sice malinko jiné, ale také dobré. Nebo pokud vám chybí část ořechů do požadované váhy, neostýchejte se přisypat jiný druh. Platí, že pokud je ve směsi ořechů i vlašský ořech, cukroví pak bude mít aroma po něm.

Pokud máte v rodině velmi malé děti nebo seniory, tedy strážníky, kterým zuby moc neslouží, tak raději nedávejte do těsta a na polevy sekané ořechy, mixujte. Celým mandlím a ořechům nahoru na ozdobu bych se ale nebránila – jdou snadno vyloupnout a snít je pak případně někdo jiný.

5. Sušené a kandované ovoce

K citronové (a pomerančové) kůře: Strouhání kůry z běžných citronů je opravdu risk! Pokud jsou ve vašem okolí bio citrony příliš předražené, dá se sehnat za rozumnou cenu bio citron již usušený. Také pozor na sířené sušené ovoce – nesířené není o moc dražší, za to je zdravější. Také kandované ovoce by se mělo vybírat pečlivěji, nejen podle nejnižší ceny. A pokud máte v okolí jen předražené nebo žádné zdravé výživy, zkuste nákup přes internet a budete příjemně překvapeni... Myslete na zdraví vaší rodiny. Je to jen otázka zvyku a dobré organizace nákupu, nebojte se změny!

6. Vanilka a další koření

Vanilinu se vzdejme – stačí si najít na internetu, z čeho se vyrábí... Do nedávna jsem používala 2 vanilkové lusky, zasypané v dóze až po špičku cukrem krupice. To byla zásoba bezvadného vanilkového cukru na dlouho. Ale vanilka prudce podražila, takže už možná vyjde podobně kupování cukru s pravou vanilkou nebo prášek z vanilky, který si doma do cukru vmícháte. Nelekněte se – ten prášek je černý. A stačí ho velmi maličké množství, tak koupit ho „takovou trošku“ není chyba.

A co se týče dalších druhů koření, pokud to s pečením myslíte vážně, vše vám doporučuji skoncovat s kupovanými směskami. Nejlepší chuť a vůni má přece čerstvě namleté koření! Kupte si nějaký krásný dřevěný mlýnek, který bude vypadat jako z pohádky. A druhy koření kupujte samostatně. Některé už rovnou mleté, jiné si namelete vlastnoručně sami (ideální práce pro děti!). Můžete si pak také ovlivnit poměry druhů koření v těstě podle sebe. Např. se skořicí, hřebíčkem a citronovou kůrou nemusíte šetřit. Když ujede ruka, nevádí. Ale pozor na zázvor a anýz! Tyto druhy dávkujte opatrně a raději v malém množství, které budete jemně zvyšovat rok za rokem až do chuti, která vám sedne ideálně. Ale nikdy se nenechte ukolébat

představou, že už jste dost zkušený a můžete si dovolit synnout závor a anýz bodřel! Obojí už mám za sebou, jedla jsem pak ty nechutně aromatické druhy sama, jelikož připomínaly mýdlo.

Zde přidávám mých 9 druhů koření, které používám při pečení cukroví nejvíce: Skořice, hřebíček, citronová a pomerančová kůra, zázvor (sušený mletý), badyán, anýz, kardamom a koriandr.

7. Kakao a karob

Už jste zkoušeli péct s karobem? Prý jde o (z hlediska pěstování) férovější alternativu ke kakau. Potvrzují, že chuťově jsou si obě suroviny podobné a používají se shodně. Ale do těst dávám karob v podílu např. 2/3, míchám ho ještě s kakaem. A do krémů a nepečených druhů dávám raději pouze kakao, chuť karobu by byla příliš přiznaná a neseďí nám. Vyzkoušejte a uvidíte.

8. Marmelády, zavařeniny

Lepit se nemusí jen rybízovou marmeládou, i když její svěží kyselost ladí k cukroví nejlépe. Zkuste i jiné druhy marmelád – třeba linecké nebo orientální hvězdy, ve kterých je v horním dílu vykrojená ještě menší hvězdička, je pěkné vyplnit žlutou meruňkovou. Také povidla jsou fajn. Mám ráda pestrost, takže lepím různé druhy cukroví různými marmeládami. Nebo marmeládovou nádivkou (kakaové cukroví).

9. Nářadí a pomůcky

Pokud teprve zařizujete kuchyň, pořídte si před zahájením pečení cukroví tyto pomůcky: Dřevěný vál, váleček na těsto, 2 nízké plechy (mně dva stačí, pak ještě využívám při větším množství těsta další dva plechy s vysokým okrajem), rádýlko s vlnitou stopou, vykrajovátko (jednoduché tvary na např. kakaové a kávové cukroví, zvířátka a složité tvary na např. perníčky a čokoládové cukroví) a formičky (v kuchařce zmiňuji tvary rohlíčků, pracen, košíčků, ořechů a mušlí). Také se bude hodit síto na mouku, váha (zda mechanická nebo na baterky ponechám na vás), míxer na ořechy, struhadlo a mlýnek na koření. Pro tvoření krémů a malování je dobré sehnat tuby nebo sáčky, dnes existují kompletní sady s vyměnitelnými tvořítky. A nezapomeňte na pečicí papír! Dá se péci i bez něj, ale ne všechny druhy jsou tak bezproblémové jako linecké: pokud budete nějaké kousky na plechu natírat vejcem a pak něčím sypat, pečicí papír odvede dobrou službu.

Devatero o pečení a zdobení

1. Bojíte se dělat těsta?

Máte obavy, že při výrobě těsta něco nezvládnete a uvažujete o koupi hotového balíčku z obchodu? Chyba! Těsta na cukroví jsou totiž ta nejsnadnější, jaká mohou být! Žádné nervy s kváskem, a zda to nabude, žádné obavy o dodržení pořadí ingrediencí. Ne. Pokud to u výjimek nenapíšu jinak, tak těsta na cukroví se smíchávají jakkoli. Jestli první žloutek nebo mouka, to je fuk. Jestli je mícháte rovnou na válu (jako moje babička) nebo v míse (jako já), taky jedno. Akorát je dobré těsto pořádně zpracovat kvůli rovnoměrnému rozložení koření atd.

Když je těsto moc lepivé, přisypte mouku (u nepečených druhů cukr nebo sušené mléko, mixovaný pšicot). Ale úplně hutné ho dělat nemusíte, při odpočinku v lednici se vejce a tuk vsáknou do mouky a těsto pak bude při práci víc „modelovací“, než hned po zpracování. A v té lednici se může většina těst nechat dle potřeby a vašich časových možností – hodinku, nebo taky 3 dny.

2. Vál je připraven...

Těsto vytáhněte z lednice s předstihem. Pamatuje, že potrvá kolem půl hodiny, než v pokojové teplotě povolí! Hlavně, pokud ho máte hodně. Jestliže spěcháte, rozřízněte ho nožem – a podél šíškou těsta, aby teplo proniklo dřív dovnitř, a taky se vám takto bude lépe válet, než vysoký kopec. Působí to všechno jednoduše a logicky, ale trvalo mi, než jsem na to všechno přišla.

3. Vykrajování nebo plnění formiček

Často se mě ptají, jakou dát v tom či onom receptu výšku těsta. Víte, to je individuální. Pokud nejde o křehký druh (pak je to u něj uvedeno), můžete vykrajovat dost tenké tvary. Já osobně to tak mám ráda, i později při jedení. A pak jsou zase lidé, kteří tvrdí, že tenkých a drobných serepetiček se nenaří a upřednostňují tlusté cukroví.

Je dobré se držet zadání v tom, že těsto do formiček se hodí většinou opravdu spíš do formiček – ty mu pomáhají držet tvar, ale při vykrajování by nastal problém. A co se týče dosti odrazujících rad o tom, že každá formička by se měla před použitím vytřít tukem – kašlete na to! Těsta jsou dostatečně mastná sama o sobě a půjdou vyklopit. Jen je dobré, nenechat je zcela vychladnout. Nebojte se toho, bouchejte s formičkami o linku s adrenalinovým nasazením! Občas se něco zlomí, tak to snězte – není nad teplé cukroví! A pokud je v receptu obalování v cukru, mějte talíř s cukrem už nachystaný a udělejte to hned! S vychlazeným cukrovím už to nepůjde.

Víte, co bývá ohledně cukroví obrovský problém a málokdo to přizná? Následně umývání vykrajovátek a formiček! Je toho hodně, je s tím pipláčka a před Vánoci už nemá nikdo čas. Bývá to dokonce častý důvod, proč někdo ani péct nezačne. Víte, jak to dělám já? Kupím použité „železářství“ v igelitce a umývám ho, jen když mám na to čas. A toho nemám nikdy tolik, kolik těch vykrajovátek mám, takže tu tašku postupně zmáknou až během ledna. Měsíc to totiž ten kov vydrží. Déle ale ne! Nenechte tu krásu korodovat a reznout zaschlým těstem a věnujte jí zaslouženou péči. A to platí i pro plastová vykrajovátká a silikonové formičky – rok na nich ta špína být nemusí.

4. Pečeme

Na pečení neexistuje přesný návod, protože kdo není v kuchyni po prvé, ten ví, že každá trouba je individualistka. Jak v rychlosti, tak v teplotách nebo v rozložení intenzity žáru na plechu. Ale opět mám dobrou zprávu: Cukroví se může směle kontrolovat průběžně. Pokud vás neuklidnila kontrola přes sklo, troubu otevřete. A pokud už část cukroví je a jiná ještě ne, vytáhněte ho ven, hotové kusy opatrně odeberte (bývají v prvních vteřinách křehké!) a zbytek ještě vraťte dopéct. Nestane se nic. Jo – a prvnímu plechu to v čerstvě vyhřáté troubě trvá déle, další už půjdou rychleji.

Při práci s ještě horkým cukrovím mějte na paměti, že ještě není tak pevné, jako bude za chvíli. Pokud ho položíte šikmo na jiné cukroví nebo na nerovný povrch, tak si ty kousky zkřivíte. Dávejte ho tedy třeba na jiný plech nebo na táč. Teprve pak do krabice nebo kamkoli víc na sebe.

5. Ach, ty krémečky

Krémy jsem nedělala prvních minimálně 10 let! Měla jsem utkvělou představu, že je to vyšší dívčí a že bych to zvorala. Není to tak. Kdo začínáte, zkuste třeba kakaový krém z receptu na babičkovské rohlíčky. Je chutný, v pohodě a dá se s ním dělat ledacos.

6. Zdobíme

Čím zdobit na povrchu různé dortíčky a lepené cukroví? Chcete pestrost, ale nemáte rádi umělé a barvené ozdoby z marketů? Já zdobím tímto spektrem: půlky, čtvrtky vlašských ořechů, lískové a kešu ořechy, mandle bílé i přírodní, sekané různé ořechy – včetně pistácie, kokosu různé hrubosti až po velké „špony“. Někdy také dýňová semínka, len, mák, hrozinky, brusinky, višně, kousky sušených meruněk či švestek... Kombinujte barvy – na tmavé těsto světlé či barevné zdobení a opačně, buďte

odvážní a nemějte zábrany – stejně se to nakonec sní! A bude to bavit i děti, jen se smiřte s uzobáváním a započítejte ho do plánů.

7. Chce to mítí Filipa!

Čas je vzácný. Tak si celý pečící plán hned na začátku pečlivě rozepište. Bude se vám tak i lépe nakupovat apod. A pak můžete různé činnosti spojovat. Nejen pečení, ale i pozdější zdobení. Hlavně práci s čokoládou je dobré vzít u více druhů „jedním vrzem“. A zcela hotové druhy odfajfknete...

8. Kam s ním?

Cukroví je nejlepší skladovat na balkoně - v krabicích a ty ještě v igelitových pytlích na odpad, kvůli dešti a sněhu. Dokud máte cukroví ve stavu nezdobeného polotovaru, nebo zkrátka trvanlivé a s ničím, co by se rozteklo nebo zkazilo, můžete si je nechat i kdekoli v bytě. Ale pár dní před konzumací by mělo jít do vlhka a chladu úplně všechno, kvůli chuti.

9. Kdy to všechno sníme...?

V dnešní době už cukroví tolik nezaujme, je dost jiných lákadel na mlsání. Tak se na rodinu nezlobte, když vyzobe jen nejatraktivnější druhy (většinou nepečené, s krémečky a vanilkové rohlíčky) a zbytek bude váznout. Až budete všichni přeslazení a dokonce i Silvestr za vámi, vše, co zbylo, šoupněte do mrazáku. O Velikonocích jako když najdete!

Můj žebříček devatera tradičního cukroví

Pro ty, kteří mají rádi klasiku. Některé z receptů mají tradiční název, ale složení bylo lehce modernizováno. Ovšem k lepšímu! Většina tradičních druhů mohla dříve dlouho měknout ve vlhku a chladu chalup, v dnešní době by ale zlobila tvrdostí.

1. Perníčky
2. Pracny
3. Linecké
4. Vanilkové rohlíčky
5. Ořechy
6. Biskupský chlebíček
7. Sádlačky
8. Zázvorky
9. Babičkovské rohlíčky

Můj žebříček devatera jednoduchého cukroví

Nemáte na lepení kousků a náročná zdobená trpělivost? Nechce se vám do krémů? To je v pořádku, každý jsme jiný. Upečte tedy něco rychlého a snadného.

1. Kokosové kuličky
2. Vzdušné ořechové cukroví
3. Sádlové pracky
4. Pracny
5. Kokosky
6. Vanilkové rohlíčky
7. Ovocné hrudky
8. Zázvorky
9. Zázvorová kolečka

Moje nejmilejší devatero

Tady je pořadí mých nejsrdečnějších receptů. Všechny druhy cukroví přece nemohou být ne! Přišlo by mi nespravedlivé, dělávat jen tuto devítku. Ale přesto je dobré znát „želízka v ohni“.

1. Vanilkové rohlíčky
2. Babičkovské rohlíčky
3. Linecké
4. Nepečené kávové cukroví
5. Sádlové pracky
6. Kokosové kuličky
7. Zázvorová kolečka
8. Vzdušné ořechové cukroví
9. Mandlové pletánky

RECEPTY

Řazené podle období pečení, tedy s prvními začínáme nejdřív.

Dejte si, prosím, pozor na rozlišování slov lžíce (polévková) a lžička (čajová)! Roztržitost by pak v tomto případě mohla být pro vaše chuťové buňky osudná.



MANDLOVÉ PLETÁNKY

Cukroví, připomínající starodávné pečivo - Dělá se aspoň tři týdny předem. - Chuťově trochu připomíná sušenky (bebe nebo americké sušenky)

Suroviny: 200 g hladké mouky, 50 g mletých loupaných mandlí, ½ prášku do pečiva, 70 g cukru moučka, 120 g másla, 2 žloutky, ½ vanilkového cukru, malá špetka soli, sekané hrozinky a len – množství, aby šlo s těstem dobře pracovat. Kdo používá, lze přidat pár kapek mandlové tresti, pokud ji používáte.

Když je těsto moc sypké, přidejte trošinku mléka. Na potřetí rozkvedlané vejce nebo jen bílek, sypat sekanými mandlemi a lnem.

Postup: S těstem se trochu hůře pracuje, nejen kvůli kouskům uvnitř. Ale tak je to běžné a dá se na to zvyknout. Nechá se uležet v lednici. Pak se asi hodinu předem vytáhne, aby změklo, a pleteme malé vánočky nebo různé zkroucené tvary z „žížal“, srdíčka apod. Stále mají tendence se trošku drolit, tak průběžně dotvarovávat a znova spojovat. Potřeme, posypeme a pečeme. Nejprve troubu na 180°, pak ubrat na 150° a hlídat. Budou pěkně růžovo – zlaté



BISKUPSKÝ CHLEBÍČEK

Materiálně náročnější, ale snadný a rychlý recept. - Chuťově spíš nepatří ke špici, ale vysílá velmi tradiční atmosféru a má odlišný vzhled od dalších cukroví. - Lépe dělat jej déle předem, aby se uležel.

Suroviny: 5 žloutků, 180 g másla, 180 g cukru moučka, 150 g hladké mouky, 150 g a více směsi ořechů a sušeného či kandovaného ovoce (vlašáky, hrozinky, suš. meruňky, kandovaná pomerančová kůra, dobré jsou i kousky čokolády apod.), pár kapek mandlové tresti – kdo ji používá – je fajn.

+ Bílek na potřeni a bílé mandle nahoru na ozdobu.

Postup: Nejprve utřeme žloutky a máslo, pak přidáme cukr. Následuje ostatní. Splácá se váleček, raději nižší, aby se dobře propekli. Potřeme bílkem a dáme ozdobně mandle. Pečeme déle, nejdřív na vyšší teplotu, pak raději ubírám, těsto pak rychleji tmavne. Hotovo dle barvy a trouby.



PRACNY

Celkem snadný druh cukroví, přitom velmi typický starodávným vzhledem. - Dělá se jako jeden z prvních (ačkoli zrovna tento recept není tvrdý).

Suroviny: 350 g hladké mouky, 200 g cukru moučka, 250 g másla, 100 g mletých vlašských ořechů, 1 lžička kakaa, pořádná špetka drčeného hřebíčku, taktéž skořice.

Pokud stačí malé množství, tak doporučuji poloviční dávku.

Hotové a ještě teplé jemně pocukrovat přes sítko (nebo obalit, ale obalovaných druhů bude hodně, tím pocukrováním se budou lišit a lépe vynikne tvar formiček).

Postup: Běžně umícháme těsto a dáme odležet do lednice (na hodinu ... až dva dny). Pak plníme formičky (netřeba předem vymazávat), ale jen málo, ani ne do roviny – nabudou. Dáme do rozpálené trouby, pečeme asi na 150 – 180 stupňů. Délka pečení jako jiná cukroví těch rozměrů – záleží na troubě, pozná se to instinktem od oka. ☺ Vyklepáváme ještě teplé.



OŘECHY

Celkem snadné tradiční cukroví.

Ořechy se pečou asi 3 týdny předem, krémem se plní těsně před Vánoci.

Suroviny: 160 g hladké mouky, 100 g másla, 70 g cukru moučka, 50 g mletých vlašských ořechů, 1 vejce, ¼ sáčku prášku do pečiva, 1 lžička kakaa, citronová kůra, mletá skořice, drcený hřebíček.

Krém dle výběru, já dávám nejčastěji pudinkový: 125 g měkkého másla, 100 g cukru moučka, půl hotového vychladlého pudinku, uvařeného dle návodu z půl litru mléka.

Postup: Klasicky zpracované těsto necháme přes noc odpočinout v lednici. Pak jím plníme formičky ve tvaru ořechů – velmi tence! Naskočí pak. Já osobně formičky před použitím nijak nevymazávám, těsto je mastné dost. Při pečení hlídám, kdy růžoví okraje, pak teplé vyklápím. Neobaluji v cukru, jen uschovám v krabici na balkon a plním tak 3 dny před Štědrým dnem.

Ohledně krému, ingredience se jen smíchají. Nedělejte ho více! Ono to svádí pudink nepůlit a zdvojnásobit ostatní přísady, ale pak nebudete vědět, co s tím a krém se v takovém množství mlsá špatně. Lze ho zahustit i sušeným mlékem, pokud nechceme přidávat další cukr. A krém pak ztuhne v chladu. Nedávám ho do ořechů příliš moc, jen na slepení.



BABIČKOVSKÉ ROHLÍČKY

Jedno z nejlepších cukroví, jaké může být!
Je pěkné, není nikdy tvrdé, je báječné a mizí jako jedno z prvních!
Jen je pracnější, pokud si dáme práci i s namáčením konečků.

Suroviny: 700 g hladké mouky, 420 g cukru moučka, 280 g mletých (vlašských) ořechů, 560 g másla, 2 žloutky, citronová kůra, 1 lžička směsi koření do perníku (mletá skořice, hřebíček, koriandr, nové koření, citronová i pomerančová kůra, muškátový ořech, anýz, badyán).

Pokud si nevěříte nebo zkusíte recept první sezonu, udělejte ho z polovičního množství. Já bych troškaření ale neriskovala!

+ krém, dávám kakaový: 150 g měkkého másla, 10 g kakaa, 1 žloutek, 100 g cukru moučka, rum.

+ konečky hotových plněných rohlíčků namočte do čokolády na vaření.

Postup: Klasicky zpracované těsto dáme na noc odpočinout. Pak plníme rohlíčky (existují větší i malé formičky a dá se to péct společně) a vyklápíme spíš chladnější. Uschováme a plníme a zdobíme až těsně před Vánoci. Mimochodem, ten krém je výborný a neteče! Používám ho i mimo Vánoce do dortů, košíčků a dle potřeby.



ZÁZVORKY

Tradiční pečivo v modernějším podání. - Dělává se asi 3 týdny předem, ale konkrétně tento recept není vůbec tak dlouho zoufale tvrdý, jako klasické zázvorky ze starých časů. - Lépe dělat jen v malém množství, málo lidí má silnější zázvorovou chuť v oblíbě.

Suroviny: 150 g hl. mouky, ½ lžičky prášku do pečiva, 50 g mletých mandlí (nemusí být nutně loupané), 70 g cukru krupice, ½ vanilkového cukru, malá špetka soli, ½ lžičky mletého zázvoru, 75 g másla, 1 vejce.

+ Před pečením přidat doprostřed cukroví na ozdobu kousíček nařezaného kandovaného zázvoru.

Postup: Nejprve smícháme prosetou mouku a prášek do pečiva. Pak přidáme další suché části a až nakonec máslo a vejce. Nechat odpočinout v lednici aspoň hodinu, i den. Vyválíme plát asi 0,5 cm tlustý, vykrajovátko tvaru „zázvorky“, nebo já používám tvar puzzle.



PERNÍČKY OD HANKY

Nejsou tvrdé!! Dají se jíst teoreticky i hned. - Jsou velmi dobré.

Suroviny: 820 g a více hl. mouky, 200 g cukru moučka, 200 g másla, asi 9 lžic medu, 2 vejce a 2 žloutky, 1 lžice jedlé sody, 2 lžice rumu, 2 lžice koření do perníku (nebo směs z těchto mletých koření – co je doma: skořice, hřebíček, koriandr, muškátový ořech, citr. nebo pomer. kůra, anýz, badyán, nové koření) + vejce/bílek na potřetí

Postup: Těsto smíchat klasicky a nechat uležet přes noc i více. Péct spolu na plechu tvary podobné velikosti a výšku těsta spíš vyšší (jak kdo, já pečú vše tenčí, než většina kuchařek, tak to pořád až tak výška není, asi 6 mm). Co se potřetí týče, já roky potřím tvary před pečením, autorka receptu zas potřím horké z trouby.

Bílková poleva: 1 bílek, asi 200 g cukru m., 1 lž. solamylu, popř. pár kapek citr. šťávy. Zdobit lze i čokoládovými polevami nebo tam něco přilepit...

Cukr prosít přes jemné sítko, i víckrát. Třít vše asi 15 min. a ke konci lze přidat trošku citronové šťávy. Až poleva změní konzistenci, zhoustne a zbledá, je hotová. Zkusit párátkem – když se tečka roztéká, zahustit cukrem. Plnit a zdobit, zbytek udržovat zakrytý mokrou utěrkou proti vysychání.



MANDLOVO – SKOŘICOVÉ CUKROVÍ

Tradiční chuť a vůně, hodně koření a dávné atmosféry. - Peče se spíš více týdnů předem. - Zdobit by šlo různě, možná i lepit apod., není třeba se držet striktně mého postupu.

Suroviny: 210 g hladké mouky, 210 g cukru moučka, 210 g mletých mandlí, 210 g másla, 4 žloutky, dost mleté skořice, asi 3 drcené hřebíčky, bio citronová kůra.

Zdobím bílkovou plevou jako perníčky. Ale lze asi i lepit apod.

Postup: Těsto smíchat a nechat uležet klasicky. Jen pozor, vybírat jednodušší vykrajovátko a ne dlouhé tvary – těsto se při pečení jakoby „rozteče“ do šířky a tím i pozmění. Péct na 180 a pak ubrat na 15 stupňů nebo dle trouby. Ale více hlídat proti připálení, zvlášť pokud válíte tenčí těsta.



VANILKOVÉ ROHLÍČKY

Král všeho cukroví, pro mnohé nejlepší druh. - Snadný recept, jen se hotové cukroví může lámat, opatrně. - Ano, je bez vajec.

Suroviny: 140 g mletých vlašských ořechů, 140 g cukru moučka, 360 g hladké mouky, 280 g másla. + moučkový cukr s vanilkou na obalení.

Postup: Z uleželého těsta tvořit rukama nebo vykrajovátkem rohlíčky. Péct ve středně vyhřáté troubě, délka dle velikosti cukroví. Ještě horké obalit. Raději nevytvářet moc složité či „dlouhé“ tvary, po upečení a uležení mívá cukroví sklon k lámavosti. Což je ale fajn, smí se pak ujídat nehody.



LINECKÉ

Jedna z nejklassičtějších klasik, tradicí vonící. - Cukroví střední náročnosti a chuťově patří k nejlepším. - Konkrétně tento recept se dá jíst i hned, může a nemusí se odležet dlouho.

Suroviny: 420 g hladké mouky, 140 g cukru moučka, 280 g másla, 2 žloutky, 2 lžičky citron. šťávy.

+ Možné verze zdobení: rybízová či jiná (žlutá na hvězdy...) marmeláda, rozmíchaná s trochou rumu, cukr moučka a vanilkový na obalení za tepla, čokoládová či bílá poleva a nahoru ještě sypání, ořechy atd., krém do košíčků, nebo je to „polotovár“, např. spodní kolečko pod úly, část složitých lepených cukroví atd.

Postup: Jako jiná těsta, jen citronová šťáva se dává až ke konci zpracování. Nechat uležet v lednici (hodinu až pár dní, dle potřeby), pak vyválet tenčí plát atd. Nedělat příliš složité tvary s dlouhými tenkými výčnělky – láme se pak. Péct od oka, průběžně hlídat. Stačí jemné růžovění.



KAKAOVÉ CUKROVÍ

Jednoduchý, přitom dobrý druh. - Lze využít i na košíčky, ale spíše lepíme a zdobíme nahoře - všelijak.

Suroviny: 400 g hladké mouky, 30 g kaka, 2 žloutky, 160 g cukru moučka, 360 g másla, vanil. cukr. (Nebo poloviční množství, ale toto je oblíbený druh a sní se.)

+ Lepíme marmeládou či marmeládovou nádivkou (marmeláda s rumem a s umixovanými piškoty, šikovní záležitost). Zdobit dle fantazie – polevy a ořechy či hnědé sypání..., sluší kontrastní bílé prvky.

Postup: Běžný. Kakaové cukroví je vždy měkké, až lámavé. Tak tvoříme spíše celistvější tvary a těsto ne zcela tenké. Pečeme spíše kratěji, obecně vše s kakaem se rádo připaluje.



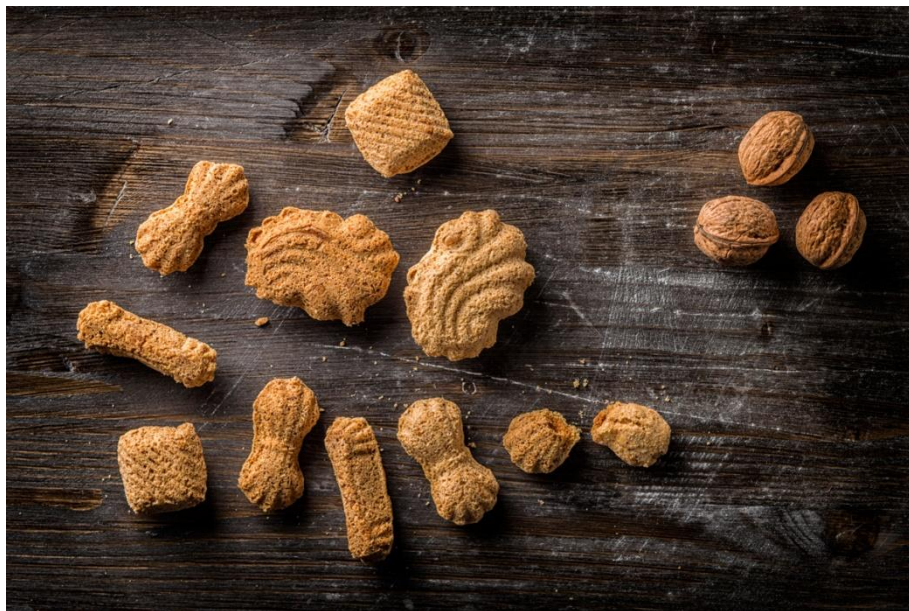
OŘECHOVÉ PERNÍČKY S ČOKOLÁDOVOU POLEVOU

Chutná a dětmi oblíbená alternativa k tradičním perníčkům.

Suroviny: 320 g hladké mouky, 80 g medu, 120 g cukru moučka, 50 g másla, 50 g mletých vlaš. ořechů, 1 vejce, 1 menší lžička koření do perníku, 1 lžička jedlé sody, 2 lžičky rumu.

+ Nahoru čokoládová poleva z čokolády na vaření a trošky kokosového oleje (bio). Zdobit lze zase čokoládou, semínky apod.

Postup: Při přípravě těsta smícháme dobře nejprve vše sypké, pak ostatní. Necháme uležet v lednici – i více dnů. Pak vykrajujeme střední a menší tvary a nepotíráme vejcem. Chladné namáčet do čokolády, rozpuštěné ve vodní lázni. A tak dále, dle fantazie.



VZDUŠNÉ OŘECHOVÉ CUKROVÍ

Lehoučké a křehké cukroví, které se dobře jí. - Dobře se dělá a je vysoce oblíbené.

Suroviny: 125 g hladké mouky, 125 g másla, 125 g vlašských ořechů, 200g cukru moučka, ½ lžičky jedlé sody.

+ Někdo ještě hotové cukroví z části namáčí v čokoládě.

Postup: Těsto se dělá běžně a nechá se odpočinout v lednici. Pak plníme formičky – rohlíčky či jiné tvary. Těsta stačí málo, nafoukne se (a dokonce pak vznikne uvnitř cukroví dutina). Péct do růžova, vyklápat spíš chladnější.



MANDLOVÁ SRDÍČKA

V rámci trvanlivých nelepených cukroví dobrý druh. Dobře se odleží, není tvrdý. - Složitost střední a hlavně romantický malebný vzhled. - Stačí i dávka z polovičního množství, než popisuji.

Suroviny: 350 g hladké mouky, 250 g másla, 100 g cukru moučka, 1 žloutek, 100 g mletých mandlí. Nahoru 1 žloutek, asi 60 g pěkných oloupaných mandlí.

Postup: Zpracování těsta je klasické, pak nechat nejlépe přes noc v chladničce. Vykrajujeme srdíčka – tloušťku jak má kdo rád, já dělám vše spíš tenčí. Potřeme žloutkem a vtiskneme ozdobně mandle. Pečeme od oka, asi 10 – 12 minut.



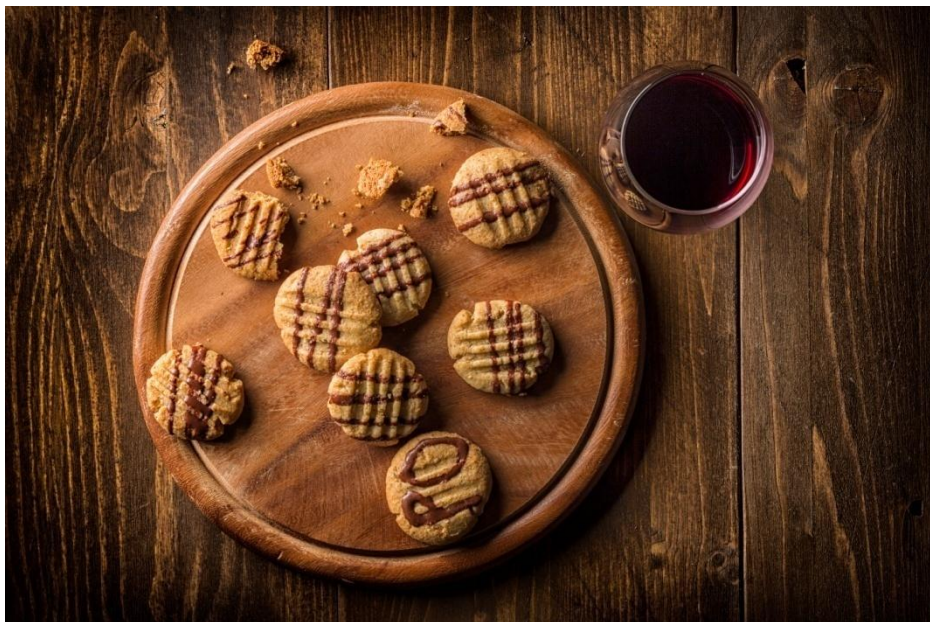
ČOKOLÁDOVÉ CUKROVÍ

Celkem dobré cukroví, které neurazí.

Dá se na něm vyřádit co do tvarů vykrajovátek a pak při malování.

Suroviny: 220 g hladké mouky, 60 g cukru moučka, 140 g másla, 40 g mletých lískových ořechů, 40 g hořké či mléčné strouhané čokolády, vanilkový cukr a BIO citronová kůra + malování čokoládou.

Postup: Těsto zpracujeme klasicky a necháme odpočinout minimálně hodinu. Pak válíme plát, ale raději ne úplně tenký, cukroví je pak křehčí a navíc se už ničím nelepí. Raději tlustší vrstvu, tak půl cm. Ve tvarech mohou přijít všechny kousky, které nepřišly na řadu při vykrajování perníčků. Těsto snese i složité tvary. Až se nám chce, domalujeme povrch rozpuštěnou čokoládou na vaření s troškou tuku – např. bio kokosového oleje. Dá se tím plnit tuby, které lze běžně koupit v domácích potřebách.



ZÁZVOROVÁ KOLEČKA

Jeden z nejlepších „jednoduchých“ druhů, trochu připomíná vanilkové rohlíčky. - Dělán ho někdy i přes rok pro návštěvy, na akce – je málo sladký. - Zázvor není vůbec poznat, kdo ho moc nemá rád, nemusí se obávat.

Suroviny: 600 g hladké mouky, 500 g másla, 200 g mletých (vlašských) ořechů, 100 g cukru moučka, 5 lžiček ml. sušeného zázvoru, 2 žloutky.

+ Nahoru čokoládové pruhy. (Slabší povahy a opatrní mohou vyzkoušet poloviční množství.)

Postup: Zpracujeme a necháme aspoň hodinu v chladu odpočinout těsto. Pak z něj rukou uždibujeme kousky, uválíme přibližné kuličky a rozpláceme je. Po položení na plech s pečícím papírem je ještě rozpláceme vidličkou s dlouhými hroty – je to pak ozdobné.

Zdobení čokoládou se může dít hned po upečení, kolečka se naskládají na plech těsně vedle sebe a polévají se lžičkou s rozehrátou čokoládou s trochou (bio kokosového) tuku nebo másla.



BARČINY KOKOSKY

Jedno z nejsnadnějších cukroví!

Chuť je taková normální a očekávatelná, spíš jde o doplnění spektra nabídky.

Suroviny: 200 g cukru moučka, 2 vejce, 60 g másla, 3 lžíce dětské krupičky, 250 g jemně str. kokosu, dost BIO citronové kůry.

Postup: Těsto se umíchá a rovnou zpracovává. S pomocí lžičky a prstů tvoříme hromádky (vzdáleně připomínající kuličky) a klademe je na pečící papír. Pečeme ve středně vyhřáté troubě, až začnou některé kraje růžovět. Hotovo.

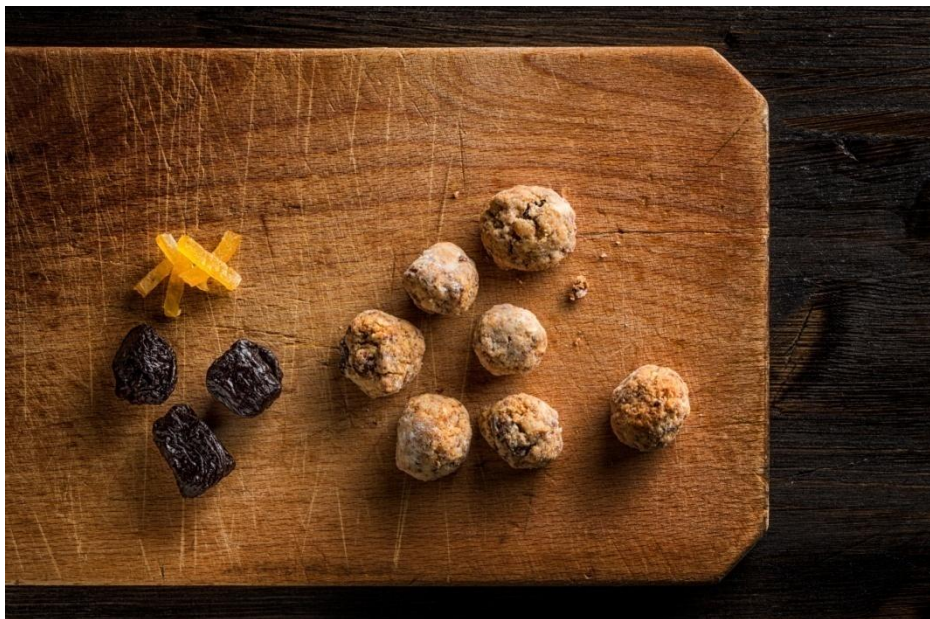


SÁDLOVÉ PRACKY

Poměrně snadné cukroví s vynikající chutí.
Je vždy měkké, přímo se rozplývá na jazyku!

Suroviny: 150 g sádla, 180 g hladké mouky, 180 g cukru moučka, 50 g vlašských ořechů, 40 g kakaa + cukr moučka na obalení.

Postup: Těsto necháme uležet v lednici, nejlépe přes noc. Pak plníme formičky, spíš menší tvary. Péci trochu opatrněji – těsto obsahuje dost kakaa, tudíž se může připálit. Vyklápíme ještě teplé a obalujeme v cukru (lze i s vanilkovým).



OVOCNÉ HRUDKY

Celkem snadné a velmi chutné cukroví. Někteří po něm dost jedou!

Suroviny: 150 g hladké mouky, 90 g másla, 50 g sekaných mandlí, 40 g cukru moučka, 50 g sušeného či kandovaného ovoce dle chuti na kousíčky (hrozinky, suš. Švestky, brusinky, meruňky...), 50 g strouhané či sekané čokolády – hořká nebo mléčná, 50 g jemně strouhaného kokosu, 1 žloutek + obalovat ještě teplé v cukru moučka (s vanilkou či bez).

Postup: Smíchané těsto se může a nemusí nechat odpočinout v chladu. Tvarujeme prsty nebo s pomocí lžičky hromádky, klademe na plech s pečícím papírem a pečeme ve středně vyhřáté troubě – čas dle velikosti hrudek.



BADYÁNOVÉ KOLÁČKY

Hezké, tvarově odlišné cukroví, než je typický základ na táčku.
Chuťově příjemné, nijak exotické. A je snadné.

Suroviny: 125 g hladké mouky, 60 g cukru moučka, 125 g másla, 60 g mletých (lískových) ořechů, ½ lžičky ml. badyánu. (Když vám zachutnají, příště zdvojnásobte dávku.)

+ Zdobí se marmeládou. Do ní lze pak ještě vmáčknout oloupanou mandli-nebo jakkoli jinak.

Postup: Běžně zpracované těsto necháme odležet nejlépe přes noc v chladu. Pak tvarujeme prsty oválky a nahoře do nich prstem vmáčkneme výrazně důlek. Pečeme ve středně vyhřáté troubě nebo i mírněji a déle – jsou to trochu větší kousky. Vychladlé ozdobíme.



ORIENTÁLNÍ CUKROVÍ

Cukroví, které je chutí vcelku běžné, až překvapivě nevyčníká. Dobrá „sušenka“. Ale napadlo mě, že když už je žluté od kurkumy, vyřáďím se na východním vzhledu!

Suroviny: 180 g hladké mouky, 70 g cukru moučka, 125 g másla, 1 žloutek, 30 g ml vlašských ořechů, ½ lžičky kurkumy a troška sušeného zázvoru.

+ lepím marmeládou a zdobím bílkovou (zbuďte po zdobení perníčků) či rumovou polevou a nesolenými pistáciemi. Jak se komu líbí.

Postup: Postup ve všem tradiční. Vyválené těsto snese i různé složitější tvary, takže já osobně jsem se ustálila na tom, co je v dětských očích žluté: slunce, měsíc, hvězdy. A zároveň to evokuje Orient.



KÁVOVÉ CUKROVÍ S NÁDIVKOU

Pro milovníky jemné chuti kávy, což jsem třeba já. Ale zvláštní je, že když hodujícím neprozradíte, že jde o kávový druh, snědí ho v klidu i ti, kdo přísahají, že kávu nesnášejí a všude ji poznají, mno... Toto cukroví bez potíží jedí i děti. - Pracný druh, ale to už kategorie „s krémečkem“ bývá. - Nazdobte si cukroví, jak chcete, klidně zvolte i jiné tvary vykrajovátek a nahoru čokoládou napište tradiční M apod. - Udělejte si „svoje“ kávové cukroví na míru.

Suroviny: 450 g hladké mouky, 150 g cukru moučka, 300 g másla, 2 lžíce instantní kávy.

Kávová nádivka: Asi dvě hrsti piškotů – umixovat, 120 ml černé kávy i s částí logru, 100 g změkklého másla, 70 g cukru moučka. Nebo zvolte jinou oblíbenou nádivku či krém.

Kávová poleva: 1/2 bílku, 80 g cukru moučka, 1/2 lžičky instantní kávy.

Postup: Zpracujte těsto a nechte je nejlépe přes noc vychladnout. Pak vyválejte plát a vykrajujte jednodušší tvary, které se pak budou dobře spojovat k sobě. Po upečení uschovejte. Těsně před Vánoci umíchejte nádivku a lepte kousky

k sobě, povrch pak potřete polevou. Ta se dělá tak, že nejprve ušleháte vidličkou bílek, pak k němu přidáte cukr a nakonec kávu – do hladka. Do ještě mokré polevy můžete malovat čokoládou zrnka nebo pruhy, tečky... Nebo zdobte po ztuhnutí polevy. Záleží, jaký efekt chcete dosáhnout.

Kdyby vám bylo divné, proč píšu u nádivky i polevy tak nízká množství, odpovím: Zkušenost. Původní recept jsem rozpůlila, protože vždycky bylo hodně zbytků, které byly příliš sladké, než aby se daly mlsat. A mít kávovou polevu na více druhích, to je nuda – snad jen na nepečených kávových druhích. V tom případě udělejte množství směle z celého bílku atd.



SÁDLÁKY

Snadný druh, přitom velmi dobrý. Každý druh se sádlem je skvělý.
Starodávná záležitost, vůně tradic z dob prababiček.

Suroviny: 160 g hladké mouky, 60 g kakaa (nebo část karob), 150 g sádla, 150 g cukru moučka, lžička vanilkového cukru.

+ Cukr moučka s vanilkou na obalení za tepla.

Plní se marmeládou a zdobí se pak často ještě bílou mandličkou (já měla mandle na jiných druzích, tak jsem zvolila slunečnicové semínko).

Postup: Uhněteme těsto a necháme je odpočinout v chladu. Pak hněteme kuličky nebo oválky a doprostřed každého uděláme prstem nebo koncem vařečky důlek. Dáme péct, ale ne moc vysokou teplotu – radši déle a hlídáme. Těsto má v sobě hodně kakaa a to se velmi rádo připaluje. Jakmile ucítíte podezřelý pach (ten časem důvěrně poznáte, zkrátka pálicí se kakao), fofrem

plech vytáhněte! Ještě teplé sádláky obalujeme ve vanilkovém cukru. Pak plníme důlky marmeládou.



BÍLÉ PLNĚNÉ KOŠÍČKY

Tohle cukroví je velice dobré! „Marcipánové“.

Je ale záludné při výrobě, často mě „zlobí“ – nejde vyklopit z formičky. Bacha na to!
Chce to odvahu a trpělivost.

Suroviny: 300 g cukru moučka, 100 g sušeného mléka, 80 g másla, 1 bílek.

Krém: Půl konzervy hustého slazeného kondenzovaného mléka, půlka másla. Nebo jiný krém.

+ Zdobení: Jakékoli, včetně čokolády, sypání něčím. Nemám ráda přeplácانost a kupované ozdoby z cukru, tak jsem dala do středů sušené brusinky.

Postup: Umícháme těsto a je dost suché. Jednu sezonu jsem „chytře“ přidala více másla – a pracovalo se pak výborně, nicméně, ani jeden kousek se po vyndání plechu z trouby nepovedlo dostat z formičky. Všechny jsem vyškabávala lžičkou a mlsala jen tak a formičky jsem pak pracně umývala. Což hrozí občas částečně i při dodržení postupu, nevím přesně proč. Nicméně,

je to lahůdka, která stojí za risk! Tedy, ihned po umíchání hmoty plníme košíčky a necháme v nich prostor pro krém. Pokud chceme jen jednodušší verzi, tak se mi osvědčily mušličky a s těmi už se dál nic nedělá, nebo jimi lze zdobit nahoře nějaký jiný druh cukroví. Pečeme pomalu jen při velmi nízkých teplotách, takřka sušíme. A jakmile začnou některé okraje jemně růžovět, je hotovo. Ještě teplé vyklápíme, někdy je třeba radikálněji ťukat o kuchyňskou linku.



KÁVOVÁ ZRNA NEPEČENÁ

Celkem snadný nepečený druh a milovníkům kávové chuti ladí.
Na druhou stranu, kdo kávu nerad, mnohdy to nevědomky sní, ani neví.

Suroviny: 100 g mletých piškotů, 70 g cukru moučka, 80 g másla, 2 lžíce kakaa, dle chuti instantní kávy (asi 2 lžičky?) a ml. vlaš. ořechů, rum.

+ hotové nejlépe polít – buď čokoládou nebo kávovou polevou, ať je cukroví odlišné od jiných.

Postup: Vše klasicky smíchat, když se směs rozpadá, více másla. Dáváme kousky na lžičku, na ní se lépe tvaruje zrno, rýhu naznačíme nožem – tupou stranou.

PS:

Suroviny na kávovou polevu: ½ bílku, 80 g cukru moučka, ½ lžičky instantní kávy.

Postup: Nejdříve trochu ušlehat bílek, stačí vidličkou, pak postupně cukr, káva nakonec. Nanášet na cukroví, dokud je tekutější.



KOKOSOVÉ KULIČKY PANÍ VRCHNÍ

Vánoční, ale i silvestrovská klasika!

Má mnoho verzí, tento recept mám ale mnohokrát vyzkoušený a je snadný a výborný.

Suroviny: 140 g mletých piškotů (nebi z části i mleté úlomky cukroví, hlavně perníčků), 80 g strouhaného kokosu, 100 g cukru moučka, 80 g másla, od oka kakaa a 2 lžíce rumu.

+ jemný kokos na obalení.

Postup: Vše smícháme a dál to už zvládnou i malé děti. Po obalení kokosem můžeme vkládat kuličky do papírových košíčků. Pak skladujeme v chladu a vytahujeme do pokojové teploty až těsně před konzumací.

PODĚKOVÁNÍ ZÁVĚREM



Chtěla bych poděkovat neuvěřitelně šikovnému fotografovi, kterému vděčím za umělecký nádech kuchařky. Je jím specialista na produktovou fotografii Vít Mádr. Jeho atelier chvalme do nebes také proto, že mistr Koalici proti palmovému oleji fotografie daroval!

A také děkuji za souhlas se zveřejněním autorských receptů zdatné pekaře a kuchaře, zdravotní sestře Hance Svatuškové. Umí zkrátka nejlíp, proto jsem od ní převzala (i když následně pak často upravila po svém) tyto recepty: Perníčky, ořechové perníčky s čokoládovou polevou, zázvorky, pracny a zázvorová kolečka a Martině Skohoutilové za grafické zpracování.

