

Jana Voldřichová

Vyšívání a malování

s cukroví



Vyšívané a malované cukroví

Vyšlo také v tištěné verzi

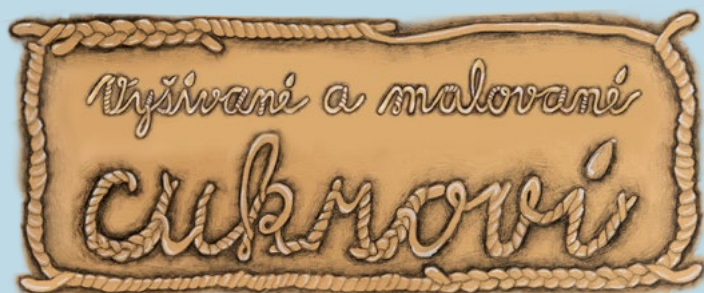
Objednat můžete na
www.albatros.cz
www.albatrosmedia.cz



Jana Voldřichová
Vyšívané a malované cukroví – e-kniha
Copyright © Albatros Media a. s., 2017

Všechna práva vyhrazena.
Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována
bez písemného souhlasu majitelů práv.

ALBATROS  **MEDIA a.s.**



*Jana Voldřichová
a Výtvarka v kuchyni*

Autorky a ilustrátorky:

Zuzka - Zuzana Krausová

Terka - Tereza Votipková

Hanka - Hana Hudziecová

Barča - Barbora Pomykáčková

Zoška - Zoe Schusterová

Verča - Veronika Pfeiferová

Kája - Karolína Černá

Karolína - Karolína Odnohová

Zuzanka - Zuzana Šímová

Týna - Kristýna Mikysková

Autor a ilustrátor:

Hynek - Hynek Hudziec

Milí čtenáři a cukráři,

jmenuji se Jana Voldřichová a vystudovala jsem umění. Ne to kulinářské, ale výtvarné. Vánoční kuchařku, již právě držíte v ruce, jsem vytvořila spolu s děvčaty, která se ke mně chodí učit. Jsou to děti kamarádů nebo kamarádů mých kamarádů a společně kreslíme, malujeme, vyšíváme, zkrátka zkoušíme různé výtvarné techniky. Všechna dílka vznikají v naší velké kuchyni, proto si říkáme Výtvarka v kuchyni. Nikdy na výsledky nespěcháme, některé práce trvají desítky hodin.

Komiksové stránky, které si můžete prohlédnout v úvodu kuchařky, vznikaly v době, kdy děvčata byla ve čtvrté třídě. Výsledky mne nadchly natolik, že jsem už v té době prohlašovala, že uděláme knihu. Každý rok v předvánočním čase jsme měly stejné téma – cukroví. Ale pokaždé jsme se učily novou techniku a tím i jiné možnosti vyjádření. Výkony dívek každý rok překonávaly má očekávání. Dnes už to nejsou děti, ale velké slečny, každá užž vykročit vlastní cestou.

A těmto slečnám ilustrátorkám chci poděkovat. Děkuji za invenci, trpělivost a čas, který věnovaly rozvíjení těch jemných múz v nás. Výjimkou v dívčím kolektivu je můj syn Hynek, který se k nám připojil v posledním roce.

Děkuji všem, kdo mi pomáhali při vzniku této knížky. Elišce Pokorné, která byla přímou součástí tvorby linorytů, děkuji Petře Hajské za fotografování a grafické práce, svému muži Romanu Hudziecovi za podporu. A velice děkuji nakladatelství Albatros, díky kterému se vize stala skutečností.

Bylo by báječné, kdyby se tato kniha stala dvojí inspirací:

V první řadě samozřejmě inspirací předvánočně vonící – kulinářskou, generacemi a mnoha mlsnými jazyčky prověřenou. A v druhé řadě inspirací výtvarnou. Třeba si podle té naší vánoční kuchařky vytvoříte svou vlastní. Chtěli byste vědět, jak vypadá ta moje? Jsou to desky a v nich veliký chaos ručně psaných receptů, útržků z časopisů, vytištěné kuchařské nápady z internetu... Ty, které opravdu používám, se poznají podle toho, že jsou řádně kde čím pocintané a obsahují mnoho poznámek typu – „méně cukru“, „výborné!“ nebo „od mámy“... Mezi tím vším jsou proložené kresby mých dětí, dnes už pěkných pár let staré, a ty mi vždy vykouzlí úsměv na tváři. Přeji i Vaším maminkám hodně takových kresbiček, ilustrací nebo ručně psaných dopisů a přání.

Veselé pečení i výtvarné tvoření a radostné Vánoce Vám všem!

Jana Voldřichová



Komiks

Komiks umí ze všeho nejlépe vyprávět příběh, ale také popsat návod, jak uvidíte v této kuchařce. Vyznačuje se používáním bublin k zobrazení mluvené řeči nebo myšlenek. Děti ho milují! I když komiks považujeme za fenomén 20. století, jeho předchůdce bychom našli již ve starověkém Egyptě. Tenkrát bylo zvykem události zaznamenávat formou nástěnných maleb a doprovodného textu. V době počátků křesťanství se začaly objevovat rukopisy s výtvarným doprovodem, kterému říkáme iluminace. Dokonce i čtrnáct zastavení křížové cesty můžeme považovat za komiks.

Následující komiksové stránky kreslila děvčata z kroužku Výtvarka v kuchyni, když jim bylo deset let. Nejdříve jsme cukroví podle receptu upekly, proto bylo snadnější vymyslet celý „děj“. Když nám něco nešlo nakreslit, vyfotografovaly jsme si předlohu a tím si usnadnily práci. Hodně úsilí jsme věnovaly i písmu v názvu. Jak se vám líbí?

Sněhové věnečky

Sněhové věnečky děláme pokaždé, když nám zbudou bílky po pečení jiného cukroví. Jakmile se řekne něco o sněhových věnečkách, hned si vzpomenu na sních a na Vánoce. Když se do správně upečeného věnečku zakousnete, rozlomí se a křupne stejně jako v zimě namrzlý sních pod nohama.

Zuzka

Potřebujeme:

4 bílky

12 dkg cukru krupice

12 dkg cukru moučka

Připravíme si nerezovou mísu a hrnec tak velký, aby se do něj mísa vešla. Do poloviny hrnce nalijeme vodu a dáme vařit. V míse vyšleháme z bílků tuhý sníh. Bílky jsou ušlehané, když vytáhneme metličku a bílek na nich zůstane stát do špičky, která se neohýbá. Mísu s bílky vložíme do hrnce s vroucí vodou a zmírníme teplotu, aby voda z hrnce varem nevystříkla okolo. Ihned přidáme cukr krupici a pomalu šleháme, až se cukr rozpustí v bílcích a celá hmota zhoustne. Pozor! Nepřevařit, pak by se bílky nalepily na stěnu mísy.

Když je hmota dostatečně zahřátá, vyndáme mísu z vodní lázně.

Přidáme moučkový cukr a ještě šleháme do husta.

Pečení/sušení:

Plech vyložíme pečicím papírem a troubu předehřejeme na 150 °C.

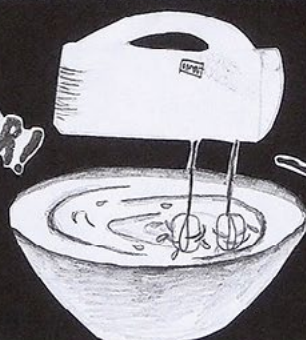
Přímo na plech cukrářským sáčkem vytvarujeme věnečky. Před vložením do trouby je dobré věnečky nechat na plechu ještě tak půl hodiny.

Pečeme 10 minut, poté teplotu snížíme na 50 °C a pečeme dalších

35 minut. Hotové a vychladlé věnečky jsou křupavé a po rozlomení nezůstávají uvnitř vláčné. Cukroví můžeme nechat bílé, nebo je ozdobit čokoládou.

SNEHOVÉ VĚNEČKY

Na sněhové věnečky budete potřebovat:
bílky z vajíček a moučkový cukr.



Sníh + cukr mixujeme v míse až do tuha a tvoříme věnečky na plech. Pečeme 10 minut při teplotě 150° C.



Skořicové žížalky

U nás doma máme týden před Vánoci všichni plné ruce práce s přípravami, takže se hodí nějaký rychlý, snadný, ale přesto chutný recept na cukroví, které můžeme jíst už chvíli po vyndání z trouby. Příprava skořicového pečiva je jednoduchá, proto můžeme zapojit i menší členy rodiny. Určitě si na něm pochutnají i mlsné jazýčky.

Zuzanka

Potřebujeme:

100 g krupicového cukru

200 g hladké mouky

200 g másla

1 vejce

2 sáčky vanilkového cukru

2 sáčky kakaového pudinkového prášku

1,5–2 lžíce skořice

Na posypání moučkový cukr smíchaný s trochou skořice

Cukry, mouku, změkklé máslo, vejce, pudink i skořici smícháme dohromady a rukama vypracujeme soudržné těsto, které po částech vkládáme do lisu na česnek. Přímo na plech vyložený pečicím papírem tvoříme stlačením lisu malá klubíčka. Pečeme při 165 °C zhruba osm minut. Nakonec jen posypeme cukrem se skořicí.