

JAN JIRKA

Pečení
JENDA
báseň



Pečení JENDA básně

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na

www.xyz.cz

www.albatrosmedia.cz



Jan Jirka

Pečení JENDA básně - e-kniha

Copyright © Albatros Media a. s., 2022

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

ALBATROS  **MEDIA**

© Jan Jirka, 2022

Illustrations © Marie Bartošová, 2022

E-book konverze © GDTP Studio Albatros Media, 2022

© NAKLADATELSTVÍ XYZ, 2022

ISBN tištěné verze 978-80-7683-272-5 (1. vydání, 2022)

ISBN e-knihy 978-80-7683-277-0 (1. zveřejnění, 2022) (ePDF)

JAN JIRKA

Pečení
JENDA
báseň

xyz

PŘEDMLUVA

Já jsem Jenda z Krkonoš,
tam, kde vládne Krakonoš.

Nejdřív jsem za pecí ležel,
ale jak ten život běžel,

ruku k dílu jsem rád přidal,
za pečením jsem se vydal.

S babičkou čas v kuchyni trávil,
nikdy nikoho neotrávil.

Babička denně šlehala a hnětla,
krásná vůně z kuchyně se nám vlekla.

Péct jsem chtěl ve dne v noci,
s pomocí i bez pomoci.

Bábovka byl můj recept první,
ještěže jsem nezůstal jen u ní.

Pak přišly první kremrole
a doma na mne řvali: „Ty vole.“

Když nastala léta školní
a já táhnul s plnou polní,

na pečení nezbyl čas,
chopil se mě pubertální ďas.

Kadeřník se ze mě stal,
však chuť na sladké měl jsem dál.

Když do Prahy odjížděl jsem z Kostelce,
netušil jsem, že jednou budu i v telce.

Pak přišla *Peče celá země*,
kde objevili talent ve mně.

Odvahu sbíral jsem dvě léta,
než splněna je tato meta.

Napsat tuto knihu byla fuška,
zlomila se mi nejedna tužka.

Každý recept je tu skvost,
a tak pečte hlavně pro radost.

Pečení je velká vášeň,
proto pečte Jenda báseň.



VĚNOVÁNÍ

Tuto stránku píšu s největší radostí, ale také se slzami v očích. Je to má první kniha a ta by nevznikla bez mnoha dalších lidí. Protože si nesmírně vážím lidské práce, rozhodl jsem se věnovat ji právě týmu, který mi ji pomohl pro vás připravit.

Věnováno

Lucii Noskové za ohromnou pomoc po všech stránkách, od příprav až po pečení. Lucčina nejčastější věta při focení: „To bude rukcuk, ještě stihnu koláč na neděli. A přeci se to nevyhodí.“

Ádě Sotonové za skvělý food decor, za věčný úsměv na tváři a naše úžasné přátelství. Ádina nejčastější věta: „Je to dobrý, to pude.“

Marušce Bartošové za krásné fotky, klid a harmonii, které na focení přinášela. Maruščina nejčastější věta při focení: „Ano, už je to hotové, vytisklé a vyprodané.“

Petru Noskovi za skvělé podmínky a prostředí, které na focení vytvořil. Petrova nejčastější věta při focení: „To dáte, hlavně v klidu.“

Vendule Kolašínové, protože jen díky ní mohla tato kniha vyjít. Vendulčina nejčastější věta: „To bude hezké.“

Děkuju vám všem za krásnou spolupráci ☺



POMŮCKY A VYBAVENÍ

Všechny recepty jsou sestavené tak, aby byly zvládnutelné v domácích podmínkách. Na většinu z nich ani nepotřebujeme náročné vybavení, ale žijeme ve 21. století a rádi si práci ulehčujeme. Proto jsem vypracoval také přehled pomůcek a pomocníků, které nám úkony zjednoduší.

Trouba

Každá trouba je jiná a peče trochu jinak, já sám vlastním obyčejnou troubu za pár korun a peče se v ní Jenda báseň. Počítejte tedy s tím, že se doba pečení ve vaší troubě může malinko lišit od té, která je uvedena v receptu.

Co však platí všeobecně, je to, na který program pečeme. U všech receptů je uvedeno, zda se peče na horký vzduch, nebo na horní a dolní ohřev, a to se vyplatí dodržet.

Horní a dolní ohřev je takzvané sálavé teplo, při kterém se umísťuje jen jeden plech do středu trouby. Sálavé teplo je sice pomalejší, ale nevysušuje. Vhodné je třeba na kynutá těsta, roládové pláty, piškotové korpusy apod.

Horkovzduch je vhodný k pečení, kde potřebujeme těsto spíše vysušit.

Je rozháněn ventilátorem po celé troubě, a proto můžeme dávat více plechů najednou. Ale pamatujme na to, že horký vzduch je ostrý a rychlý. Velmi vhodný je na listová těsta a pokrmy, kde chceme docílit pevné a křupavé kůrky.

Varič

Všechny moje recepty jsou realizovány na indukční desce, která je při vaření rychlejší než sklokeramická. Proto i časy u receptů, kde

odpalujeme těsto nebo vaříme krémy, jsou orientační a mohou se lišit. Indukce má také tu výhodu, že okamžitě reaguje na snížení výkonu.

Přiznávám se, že s plynem nemám zkušenost, toho se bojím.

Robot

Bez robotu si to už ani nedokážu představit. Velké ulehčení práce! Od šlehání, hnětení až po míchání.

Ruční šlehač

Přístroj, bez kterého se snad už dnes žádná domácnost neobejde.

Já už bych ani rukou vyšlehat šlehačku nebo bílky asi nedokázal.

Tyčový mixér

Slouží k rozmixování ingrediencí do krémové konzistence bez nadbytku vzduchových bublin.

Digitální teploměr

U několika receptů najdeme věty (svaříme na tolik a tolik stupňů nebo necháme vychladnout na tolik a tolik stupňů). Ano, tohle je velmi důležité, a tak se bez teploměru neobejdeme.

Gumová stěrka

Spoustu ingrediencí zpracováváme gumovou stěrkou, jde o to, směs promíchat, a nesebrat jí

objem. Gumovou stěrkou se nemíchá jako metlou, ale jakoby lehkou rukou, tzv. obalujeme a malujeme jakousi pomyslnou osmičku. P. S. Gumových stěrek není nikdy dost.

Metla a metlička

Metlami a metličkami všechno promícháváme.

Pravítko

Ano, je to tak, cukrář potřebuje pravítko.

Cukrářský pytlík

Někdo říká sáček, někdo pytlík.

Já osobně kupuju sáčky jednorázové, jsem totiž líný je umývat.

Důležité ale je, aby jeho povrch byl protiskluzový.

Zdobicí špičky

Zdobicí špičky, které vkládáme do cukrářských pytlíků, si rozdělíme na tři základní typy.

Ono jich je samozřejmě mnohem víc, ale tyhle jsou nejdůležitější. Špičky se vyrábí v několika různých průměrech. Doporučuju špičky nerezové.

- **Řezaná špička**
- **Francouzská špička**
- **Hladká špička**

Nože

Na prokrajování či krájení dezertů jsou vhodné dlouhé ostré nože s vroubkováním.

Cukrářská špachtle

Špachtle kupujeme spíše pevné.

Stačí jedna delší a jedna kratší.

Chladicí mřížka

Místo ní se dá použít rošt z trouby, ale mřížka mívá hustější vyplétání.

Digitální váha

V cukrařině záleží na přesnosti, takže úplně bez váhy to nepůjde.

Mašlovačka

Mně vyhovují spíš silikonové mašlovačky, ale pokud má někdo rád přírodní materiál, mašlovačka z peří se pro stejný účel také hodí.

Váleček na těsto

Ideální je silikonový, protože se tolik nelepí. Já používám dřevěný a jsem na něj tak nějak zvyklý. Stejnou službu udělá i lahev od vína.

Rozprašovač na vodu

Většina lidí s ním rosí květiny, ale v kuchyni se bez něj neobejdeme.

Bude se hodit na kropení odpalovaného a kynutého těsta, stejně tak i na plech pod pečicí papír, aby držel na svém místě. Vodou se také před pečením stříkají korpusy, voda se z nich při pečení postupně odpařuje, vršek korpusu se proto peče pomaleji, nepopraská a zůstane rovný.

Formy na dorty

Pro domácí použití jsou vhodné otevírací kulaté formy. V kuchařce najdeme jen dva průměry 18 cm a 26 cm. Před pečením stačí vložit pečicí papír jen na dno formy. Stěny bývají nepřilnavé.

Ostatní formy

Na korpusy nebo na koláče používám keramické formy od rodinné firmy Emile Henry, které najdete v obchodech Potten & Pannen – Staněk. Na bábovky či biskupské chlebíčky doporučuju formy Nordic Ware, které najdete také v obchodech Potten & Pannen – Staněk.

Plech na pečení

Mohou být mělké a hluboké, já používám původní, které už byly v troubě.

Plech před pečením vždy vyložíme pečicím papírem. Rozhodně je to jednodušší, než ho vymazávat tukem a vysypávat moukou. Když papír po plechu lítá, stačí plech lehce postříkat vodou a papír k němu krásně přilne.

Špejle

Rozhodně k pečení neodmyslitelně patří. Pomocí špejle zjišťujeme, zda je už korpus dopečený.

Zapíchne se do korpusu, po chvíli se vytáhne, pokud je suchá, korpus je hotový.

Ostatní cukrářské pomůcky

Vykrajovátka, kovové trubičky na kremrole, pečicí papír, sady misek (těch není nikdy dost), lívanečník, forma na laskonky, dortová páska.



Nástavce k robotu

- 1 Balonová metla** – je vhodná ke šlehání.
- 2 Hák na kynutá těsta** – používá se k zadělávání kynutého nebo křehkého těsta.
- 3 Gumová metla** – hodí se na míchání krému nebo odpalovaného těsta.
- 4 Lyra neboli lopatka, také někdy K-metla** – je určena k míchání těžkých dortových těst, těst na muffiny nebo odpalovaného těsta.



MRS. WINTERBOTTOM'S



Delicious Traditions

FLOUR



For all culinary purposes

Traditional Home Style Supplies

SUROVINY A JEJICH ZÁKLADNÍ PRAVIDLA

Žádné tajné recepty a zaklínadla. Základem úspěchu jsou kvalitní a poctivé suroviny.

Pro mě je každodenním zázrakem to, že i z obyčejných základních surovin se dá vytvořit něco dobrého. A o tom je celá tato kniha. Mouka, vejce, ořechy, ovoce... Nic, co bychom neměli na dosah ruky. U většiny receptů je množství uvedeno v gramech, tak nezapomínejme dobře vážit.

Smetany

Smetana ke šlehání

Nemám oblíbenou značku, většinou беру tu, která je v akci. To, co dělá smetanu smetanou, je obsah tuku, proto určitě bude vždy lépe fungovat smetana s vyšším obsahem tuku, tzn. ideálně 33%.

Pravidla smetany ke šlehání

- 1 Aby se smetanu podařilo vyšlehat, musí být perfektně vychlazená z lednice.
Pokud smetanu svaříme nebo jakkoliv zahřejeme (pařížská šlehačka, karamelový krém atd.), nezapomeňme, že ji musíme znova vychladit přes noc v lednici.
- 2 Šlehačku vždy šleháme pomocí balonové metly či ručního šlehače na střední výkon, čím rychleji šlehačku vyšleháme, tím rychleji bude mít tendenci padat.
- 3 Pokud vyšlehanou šlehačku budeme ještě přimíchávat do nějakého krému, šleháme ji pouze do polotuha, to je lehce pevnější konzistence než třeba řecký jogurt.
- 4 Při šlehání šlehačky dáваме pozor, abychom nepřeshlehali, přeshlehanou šlehačku

poznáme tak, že se srazí, tedy oddělí se voda od tuku. Pak už můžeme vyrobit maximálně máslo.

- 5 Všechny šlehačky jsou dnes ošetřeny UHT, což znamená, že jsou trvanlivé, ale doporučuje se je po vyšlehání zkonsumovat, při správném skladování v lednici pak nejpozději do tří dnů.
- 6 Pokud vyšlehanou šlehačku chceme zamíchat do jiného krému, pak musí mít krém stejnou teplotu, tím předejdeme sražení.
- 7 Pokud šlehačku chceme šlehat s tvarohem, s mascarpone nebo s nějakým jiným základem, tak opět platí, že všechny složky musí být z lednice vychlazené na stejnou teplotu.
- 8 Pokud přiléváme smetanu do korpusu, bábovky a podobně, měla by mít pokojovou teplotu, aby se v těstě nesrazila.
- 9 Pokud smetanu přiléváme do horkého karamelu při výrobě karamelových krémů, je dobré ji přivést k varu a ke karamelu přilévat hned horkou. Bude pak méně prskat.

Zakysaná smetana

Kvalitu zakysané smetany určuje obsah tuku, proto doporučuji minimálně 15 % tuku.

Mascarpone

Tenhle italský sýr nikdy ničím nenahradíme, ale i u něj si musíme dávat pozor na obsah tuku. Mým nejoblíbenějším je značka ARO, kterou kupuju v Makru, má dokonce 82 % tuku v sušině. Občas také koupím italské mascarpone v nízkém kulatém obalu v Lidlu.

Čokoláda

Čokoláda by měla být kvalitní. Jestli se na něčem vyplatí nešetřit, pak to je čokoláda. Já používám čokoládu v peckách od značky Varhona, tu můžete koupit v obchodě Diana Svět Oříšků. Kvalitu čokolády poznáte na první ochutnání! Všeobecně platí, že čím míň věcí ve složení, tím je čokoláda lepší. Základem hořké čokolády jsou kakaové boby, kakaové máslo, cukr a nic víc.

U mléčné čokolády je to ještě samozřejmě mléko a u bílé čokolády i pravá vanilka.

Pravidla k čokoládě

- 1** Čokoládu nikdy nevaříme, pokud chceme rozpustit čokoládu ve smetaně, svaříme smetanu a horkou ji vylijeme na čokoládu. Kdybychom vařili čokoládu ve smetaně, tak se čokoláda spálí a zhořkne.
- 2** Pokud děláme čokoládové krémy (těžkou pařížskou šlehačku, ganache apod.), musí krém vždycky zrát minimálně 12 hodin v lednici.
- 3** U každé čokolády řešíme obsah kakaa. V receptech je uvedeno, kolikaprocentní čokoládu budeme potřebovat, a to je potřeba bez kompromisů dodržet, jinak by recept nefungoval.

Kakao

Při pečení nebo výrobě krému používáme kakao holandského typu. Kakao holandského typu má jemnou chuť a dobře se rozpouští. Já mám oblíbenou značku kakaa CALLEBAUT, tu lze koupit v obchodě Diana Svět Oříšků. Určitě nikdy nepoužíváme instantní kakao, jde o náhražky plné cukrů a dalších nezdravých ingrediencí.

Ořechy, ořechové mouky a pasty

V poslední době jsem si velmi oblíbil pekanové ořechy. Oproti vlašským ořechům mají jemnou chuť a při pečení nehořknou. Pokud máme domácí ořechy, určitě je můžeme v receptech bez problému nahradit.

Ořechové mouky si doma sami nevytvoříme, pro ty musíme do obchodu.

V některých receptech najdeme návody na ořechové pasty, ty perfektně fungují, ale také je můžeme koupit už hotové v obchodu Diana Svět Oříšků.

Čerstvé droždí / sušené droždí

Není droždí jako droždí, ale jaké jsou základní rozdíly?

Sušené droždí

Sušené droždí má velkou výhodu v použití, zamíchá se do mouky a tím to hasne.

Sušené droždí se nemusí jakkoliv aktivovat, tady snad platí jen jediné pravidlo, že se nesmí napřímo potkat se solí, proto se vždy míchá do mouky.

Sušené droždí ale pomaleji kyne a neporadí si s těsty s vysokým obsahem tuku (vánočka, mazanec, jidáše).

Neobsahuje příliš kvasnicovou pachut, proto je více vhodné do pečiva, jako jsou rohlíky, housky nebo toustový chléb.

Čerstvé droždí

Droždí v kostce už požaduje aktivaci, která zabere asi 15 minut.

Aktivaci kvasnic říkáme různě, třeba že necháme vzejít kvásek nebo že uděláme omládek.

V podstatě jde o to, kvasnice rozdrobit, přidat trochu vlažného mléka (popřípadě teplé vody), lžici cukru, lžici mouky, zamíchat a nechat 10 až 15 minut pod utěrkou na teplém místě odpočívat.

Aktivované droždí poznáme tak, že zvětší parádně objem a nabobtná.

Čerstvé droždí má větší sílu a poradí si s hodně tuhými a tučnými kynutými těsty.

Kynutí

Kynuté těsto je těsto, ve kterém je život.

Kvasnice v něm živí především cukry.

Aby těsto dobře kynulo, je dobré ho udržovat v teple, maximálně však ve 40 stupních.

Kynuté těsto nemá rádo průvan či osychání.

Kynutí také můžeme zpomalovat, a to nižší teplotou, která však nesmí klesnout pod 6 stupňů Celsia, kynutí pak nepotrvá hodinu, ale protáhne se třeba až na 6 hodin.

Kynuté těsto se neobejde bez soli. Sůl nejenže zvýrazní chuť, ale také zkvalitňuje proces kynutí, sice ho lehce zpomaluje, ale drží nad ním kontrolu.

Tuk do kynutého těsta vždy přidáváme jako poslední, protože zpomaluje bobtnání lepku. Také platí, že čím více tuku v těstě, tím déle těsto kyne.

Vykynuté těsto poznáme tak, že zdvojnásobí svůj objem, a když do něj píchne prstem, důlek se hned napne zpět.

Těsto nesmí nikdy přetéct či utéct z mísy. Pokud se taková katastrofa blíží, stačí těsto rukama propracovat, tím ztratí svůj objem a znova bude v klidu kynout.

Ovocné pyré

Kupuju 100% pyré, které se dá objednat na internetu.

Prodává se v balení po 1 000 ml, pokud ho nezpracujeme, můžeme ho vypít, ale pokud jej chceme uchovat delší dobu, skladujeme v mrazáku.

Tvarohy

Není tvaroh jako tvaroh.

Měkký tvaroh v kostce – je tvaroh, který bývá v alobalu a je pevný, vhodný do náplní, ale hlavně na zdobení koláčů. Tvaroh má pevnou konzistenci, a proto neteče.

Tvaroh ve vaničce – používám jen ten v kulaté vaničce, je krásně našlehaný, neteče a drží. Ten je vhodnější více do krémů.

Kypřicí prášek / prášek do perníku

Prášek do pečiva se používá ke zvětšení objemu a odlehčení textury.

Jeho síla je ale časově velmi omezená, prášek totiž reaguje s tekutinou, ale během 15 minut jeho účinek mizí, proto jej vždy přidáváme k sypké směsi a po smíchání s tekutinou musí ihned do vyhřáté trouby.

Pokyn

Všechny suroviny vyndáme s dostatečným předstihem z lednice, aby měly pokojovou teplotu.

Tento krok uvedený u mnoha receptů je velmi důležitý.

Jde o to, že pokud suroviny mají různou teplotu, mohly by se při smíchání srazit (oddělila by se voda od tuku). Proto musí mít všechny suroviny stejnou teplotu.

To platí i u másla, aby se s ním dobře pracovalo.

Vejce

U mnohých receptů jsou vejce základem. Většinou je uvedeno, jestli používáme vejce velikosti M/S/L, a vyplatí se velikosti dodržet.

U některých receptů je potom množství vajec uvedeno přímo v gramech, např. u odpalovaného těsta – a tyto gramy je také nutné dodržet.

Dobrou pomůckou je, že vejce bez skořápky velikosti M váží cca 50 g, z toho 30 g váží bílek a 20 g žloutek.

Když vážíme vejce, tak vždy po rozklepnutí, tudíž bez skořápky.

Pokud je chceme vyšlehat, vždy je lepší, aby měla pokojovou teplotu.

**Snadno
a rychle**



MERUŇKOVÝ KOLÁČ ZE ZAKYSANÉ SMETANY S DROBENKOU

Perfektní jednoduchý koláč na plech. Meruňky můžeme vyměnit za švestky.

Zakysaná smetana dodá vláčnost a nakyslou chuť. Drobenka vás vrátí zpět do dětství.

suroviny

Drobenka

- 160 g polohrubé mouky
- 100 g cukru
- 100 g změkklého másla

Koláč

- 400 g zakysané smetany
- 2 vejce velikosti M
- 200 g cukru krupice
- 320 g hladké mouky
- 24 g prášku do pečiva
- 700 g mražených meruněk

postup

- Troubu rozejdeme na 170 °C, horní a dolní ohřev.
- Plech 35×40 cm vyložíme pečicím papírem.

Drobenka

- Nejprve se pustíme do přípravy drobenky. Mouku v míse promícháme s cukrem a přidáme máslo nakrájené na menší kousky a prsty propracujeme v drobenku. Dáme stranou na chladné místo.

Koláč

- V míse promícháme mouku, cukr a prášek do pečiva, odložíme stranou.
- V druhé míse promícháme zakysanou smetanu a vejce.
- Obě směsi smícháme dohromady a těsto přemístíme na plech.
- Zdá se, že těsta je málo, ale není třeba se obávat, hodně nabyde při pečení.
- Těsto poklademe meruňkami, posypeme připravenou drobenkou a pečeme asi 40 až 50 minut. Pokud použijeme čerstvé ovoce, přilijeme do těsta trochu mléka navíc.
- Že je koláč upečený, poznáme špejlí, zapícheme ji do koláče, po vytažení musí být suchá.
- Koláč necháme vychladnout a můžeme ho ještě posypat moučkovým cukrem.



PERNÍK

Na světě určitě existuje spousta receptů na perník, ale tenhle za mě vyhrává! Je jednoduchý, rychlý, a přesto vláčný. Není to žádná buchta. Jedná se o krásně nadýchaný zákusek. Jestli se chcete vyvíhnout před sousedy, potřete ho čokoládovou polevou a ozdobte karamelizovanými ořechy.

suroviny

Ořechy v karamelu

- 100 g vlašských ořechů
- 60 g cukru krupice
- 20 g vody

Perník (hrnkový recept)

Jako odměrku použijeme hrnek s obsahem 250 ml.

- 2 hrnky hladké mouky
 - 1 hrnek polohrubé mouky
- 1,5 hrnku třtinového cukru
 - 20 g kypřicího prášku do perníku
 - 8 g vanilkového cukru
- 3 lžice kaka a holandského typu
- 1 lžička skořice
- 1 hrnek oleje
- 2 hrnky plnotučného mléka
 - 2 vejce velikosti M
- 3 lžice (vrchovaté) rybízové marmelády

Poleva

- 200 g smetany ke šlehání (31%)
- 150 g hořké čokolády (73%)

postup

Ořechy v karamelu

- Vodu s cukrem svaříme na 118 °C v menším rendlíku. Přisypeme ořechy a mícháme, aby se ořechy obalily v cukru. Rendlík sejmem z plotny, ořechy přendáme na pečicí papír a oddělíme je od sebe, je důležité, aby se nedotýkaly.

Perník

- Troubu předehřejeme na 180 °C, horní a dolní ohřev.
- Plech 35×25 cm vyložíme pečicím papírem.
- V jedné míse smícháme obě mouky, třtinový cukr, prášek do perníku, vanilkový cukr, kakao, skořici a pak směs dáme stranou.
- V druhé míse rozšleháme metličkou mléko, vejce a olej.
- Obě směsi smícháme dohromady, dobře promícháme a nakonec ještě přidáme rybízovou marmeládu. Opět promícháme, aby vzniklo hezké a hladké těsto.
- Těsto nalijeme na plech, lehce ho postříkáme vodou z rozprašovače.
- Perník vložíme do trouby a pečeme asi 25 minut.
- Provedeme zkoušku špejlí, pokud ji vyndáme suchou, je perník hotový. Necháme ho vychladnout.

Poleva

- Čokoládu nalámeme na menší kousky do žáruvzdorné misky, kterou pak odložíme stranou.

- Smetanu přivedeme k varu a pak jí přelijeme čokoládou. Necháme ji chvíli odstát a nakonec směs metličkou rozmícháme dohladka.

Kompletace

- Perník potřeme čokoládovou polevou, ozdobíme ořechy v karamelu a necháme v lednici ztuhnout.





