Michaela Smolová

Téměř zapomenuté recepty

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

GRADA

Michaela Smolová
Sisters Bakery

Téměř zapomenuté recepty

Grada Publishing

Poděkování

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

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

Rejstřík receptů

Vánoční recepty 11

Vanilkové rohlíčky 13
Záhorácké zázvorky 14
Kokosoví ježci 17
Medvědí tlapky 18
Plněná perníková srdíčka 21
Plněné ořechy 22
Medovo-kokosové rohlíčky 25
Ořechové štangličky 26
Žitné perníčky 29
Měkké medovníčky 30
Sádelníky 35
Foukané ořechové rohlíčky 36
Rumové měsíčky 39

Slavnostní recepty 41

Tvarohový dort s čerstvým ovocem 43
Fánky (Boží milosti) 44
Mezibrodské šnečky od tety Marie 49
Kakaové řezy 50
Originální Sacherův dort 53
Pálený mandlový dort s citronovou polevou 54
Jednoduchý krémeš 57
Kávová zrna 58
Odpalované věnečky s vanilkovo-rumovou náplní 61
Šamrole (kremrole) 62
Sváteční zákusek neboli „Oliž prst“ 65

Recepty na víkend 67

Strouhanková bábovka s jablkovo-vinnou polevou 69
Linecký tvarohový mřížkový koláč 70
Slaný „osúch“ se smetanou a koprem nebo kmínem 73
Pečené buchty s tvarohem 74
Plněné dortové oplatky 79
Ovocný koláč Zuckermandel 80
Srnčí hřbet s kávou 83
Mramorová bábovka 84
Bublanina 87
Rybízový koláč se sněhem 88
Piškotová roláda 91
Kynutý meruňkový koláč s drobenkou 92

Chléb a pečivo 95

Makové „loupáky“ 97
Česnekové trojhránky – česnečky 98
Slané makovo-kmínové rohlíky 101
Celožitný kváskový chléb 102
Bramborové bochánky s brynzou „Gruľovníky“ 105
Domácí veka 106
Žitný chlebánek 109
„Vánočkové“ tvarohové houstičky 110
Pletýnky z kynutého bramborového těsta 113
Domácí chléb bez hnětení 114

Podzimní recepty 117

Litý perník z jedné mísy 119
Žitné perníčky s čokoládou 120
Jednoduchý falešný medovník 125
Ořechový koláč 126
Makové buchtičky 129
Domácí tažený štrúdl 130
Švestkové taštičky se strouhankou 134
Císařský trhanec s jablky a karamelem 137
Makovo-ořechový koláč s drobenkou 138

Sirupy, zavařeniny, nápoje a jiné 141

Malinový sirup 142
Meruňkový sirup 145
Vaječný koňak 146
Borůvkový likér pro dámy 149
Švestkovo-dýňový kompot 150
Ovocní přesnídávka 153
Mléčný karamel 154
Moje perníkové koření 157

Sušenky a drobné pečivo 159

Jemné kakaové sušenky 161
Linecké koláčky podle originálního receptu 162
Vínové koláčky 165
Mrkvové šátečky s marmeládou 166
Ovesné koláčky s jablkovou náplní 169
Jablkový chlebíček (suchárek) 170
Makové rohlíčky 173

Úvodní slovo

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

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

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

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

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

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

Děkuji, že jste si ji koupili.

Ať vám s námi chutná!

Míša ze Sisters Bakery

Vánoční recepty

Vanilkové rohlíčky

Ingredience:

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

Na obalování:
250 g moučkového cukru
2 balíčky vanilkového cukru nebo
1 vanilkový lusk

Postup:

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

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

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

Záhorácké zázvorky

Ingredience:

250 g moučkového cukru
2 vejce
200 g hladké mouky
200 g polohrubé mouky
100 g hrubé mouky
60 g másla
10 g sušeného zázvoru
20 g amonia (hydrogenuhličitan amonný, cukrářské droždí)

Postup:

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

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

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

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

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

Kokosoví ježci

Ingredience:

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

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

Postup:

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

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

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

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

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

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

Medvědí tlapky

Ingredience:

400 g hladké mouky
200 g moučkového cukru
250 g másla
150 g mletých vlašských ořechů
1 vejce
1–2 lžíce kakaa
2 lžičky mleté skořice
1 lžička mletého hřebíčku
moučkový cukr na obalování

Postup:

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

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

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

Ještě teplé je obalujeme v prosátém moučkovém cukru.