

Zora Mintalová Zubercová

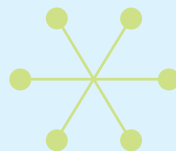
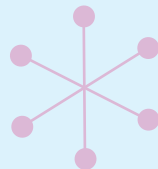
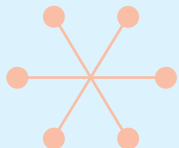
Pečieme na Vianoce



vianočné klasiky • rýchle recepty • koláče nielen vianočné
• slané pečivo • moderné pohostenie • nápoje

Zora Mintalová Zuberová

Pečieme na Vianoce



slovart



Text © Zora Mintalová Zubercová 2013
Photographs © Marek Velček 2012, 2013
Design, layout and cover © Viera Sabová 2013
Copyright © Vydavateľstvo SLOVART, spol. s r. o., Bratislava 2013, 2024

Všetky práva vyhradené. Žiadna časť tejto knihy nesmie byť reprodukováná ani šírená v akejkoľvek forme alebo akýmkoľvek prostriedkami, či už elektronickými, alebo mechanickými, vo forme fotokópií či nahrávok, respektíve prostredníctvom súčasného alebo budúceho informačného systému a podobne bez predchádzajúceho písomného súhlasu vydavateľa.

www.slovart.sk





úvod	4
praktické rady	6
vianočné klasiky	12
rýchle recepty	32
nielen na Vianoce	52
moderné pohostenie	78
slané dobroty	96
nápoje	112
register	122
zoznam použitej literatúry	124
o autoroch	125
moje recepty	126
poďakovania	128

úvod

Predvianočné pečenie zrejme patrí k najobľúbenejším domácim prácam mladých i starších gazdiniiek, napriek tomu, že si vyžaduje dosť času, uberať im z voľných chvíľ, dokonca ukrojí zopár hodín zo spánku. Pečenie vianočných dobrôt prináša so sebou aj dojemné spomienky na kysnuté záviný, štrúdle a perníčky, ktoré nám ako deťom cez najkrajšie sviatky roka s láskou ponúkala naša starká. Niektoré rodinné recepty sa „dedia“ v zažltnutých zošitoch. Iné recepty postupne skúšame na základe rôznych odporúčaní. Tie úspešné si zakladáme do vlastného zošita a každoročne sa k nim vraciame. Táto kniha ponúka osvedčené recepty našich starých mám aj recepty z moderných domácností. Mnohé využijete nielen počas Vianoc, ale aj kedykoľvek počas roka. Okrem pečených múčnikov, koláčov a slaného pečiva tu nájdete aj nepečené dobroty, rovnako ako výber nápojov na chvíle chladných zimných večerov.

vianočné prípravy kedysi a dnes

Pri pečení vianočných sladkostí nám často pomáhajú deti. Vo viacerých domácnostiach zvykne pomáhať aj manžel. V minulých storočiach však bola takáto pomoc mužov neprípustná. V minulosti boli práce v kuchyni určené iba ženám a samozrejmosťou každej matky bolo naučiť dcéry variť a piecť. V roľníckom prostredí sa museli gazdiné zaoberať bez kuchárskych kníh, príručiek, kuchárskych kurzov. V meštianskych domácnostiach sa dievčatá mohli čo-to priučiť aj od domácich kuchároek a gazdín. Mladé slečny z bohatých rodín sa niekoľko rokov vzdelávali v penziónoch na Slovensku aj v zahraničí.

Pred vianočnými sviatkami bolo v každej rodine a domácnosti rušno. Gazdiné v roľníckych domácnostiach ešte na prelome 19. a 20. storočia piekli okrúhle koláče, v chudobnejších horských oblastiach Slovenska nízke s lekvárom, posypané makom alebo postrúhaným domácim syrom, v bohatších kysnuté koláče so smotanou a bohatou plnkou. Koláče sa piekli niekoľkokrát do roka, na rodinné a výročné sviatky. Keď sa začali používať obdĺžnikové rúry na pečenie, v roľníckych domácnostiach piekli rôzne záviný, štrúdle z ľahaného cesta, obdĺžnikové koláče s plnkami a mriežkami z cesta, často nazývané mrežovníky. Ešte na začiatku 20. storočia bolo zvykom začať piecť koláče na Vianoce až od polnoci Štedrého dňa potom, keď gazdiné upiekli dostatok chleba na celé sviatky. Tradičné koláče mali dôležitý význam, dávali sa do nich suroviny, ktoré mali členom rodiny zabezpečiť bohatú úrodu, peniaze, zdravie





a šťastie na nasledujúci rok. Preto do koláčov patril mak, med, orechy, syr, tvaroh. Súdržnosť rodiny zaručovali koláče z prepletaných valčekov cesta, nazývané *calta*, *baba*, *kucheň*, novšie vianočka.

V bohatých domácnostiach mešťanov, strednej a nižšej šľachty sa na vianočné sviatky tiež piekli klasické kysnuté koláče, boli však určené najmä na raňajky. Okrem nich vypekali kuchárky perníčky, rôzne zákusky, jemné koláčiky. Torty sa na Vianoce nepiekli, vraj by sa odkotúlalo šťastie. Zato boli obľúbené drobné cukrovinky, najmä piškóty z rozvareného ovocia s cukrom a bielkom, mandľové pusinky, sladké marcipánové drobnosti. Krehké cukrovinky, čokoládové bonbóniky boli prácou špecialistov – konfetárov, cukrárov, predtým apatiekárov, pravé medovníky piekli majstri medovníkári.

Skôr ako sa v bohatých domácnostiach začali piecť sladké dobroty od výmyslu sveta, museli gazdiné a kuchárky, pod dohľadom domácej panej, zabezpečiť všetko potrebné. Podľa zoznamov objednávali a kupovali hrozienka, kandizované i sušené ovocie, mandle, orechy, cukor, kakao, čokoládu, vanilku, voňavé klinčeky, zázvor, rozmanité korenie do perníčkov, ružovú vodu, rum do múčnikov. Nechýbalo citrusové ovocie, figy, datle. Mlieka, smotany, tvarohu, vajec mali dosť z gazdovstiev a veľ'kostatkov. Najprv, asi tri týždne pred Vianocami, sa začalo s pečením perníčkov a zázvorníčkov, aby do sviatkov zmákli. Potom kuchárky vyrábali z tenkých šupiek pomarančovej a citrónovej kôry *oranžády* a *citronády*. Tak vtedy totiž nazývali kandizovanú pomarančovú a citrónovú kôru. Kôru namáčali vo vode, zasýpali ju cukrom, zalievali pohárom vína a varili dovtedy, kým tekutina nevyprela a kôra nenasiakla lepkavým cukrom. Z pravej vanilky a cukru robili vanilkový cukor, roztlačenú vanilku pridávali do cesta aj krémov. Spočiatku sa podomácky pripravovali aj čokoládové a marcipánové sladkosti na vianočný stromček, neskôr, na prelome 19. a 20. storočia, ich objednávali z katalógov zásielkových obchodných domov.



V súčasnosti sme zaplavení najrôznejšími receptami, máme v kuchyni moderných elektrických pomocníkov, no nevenujeme už vypekaniu toľko času. Dodnes je však príprava vianočných koláčikov dôležitá úloha v každej domácnosti. Radi si na nich pochutíme nielen my, ale aj naši hostia. V predvianočnom repertoári každej rodiny sa istotne vyskytujú každoročné klasiky, bez ktorých si vianočné sviatky nevieme predstaviť (môžete si ich zapísať na dvojstranu na konci knihy). A možno radi experimentujete a skúšate najrôznejšie moderné recepty. V našej knihe nájdete zaručené recepty na oboje – na klasiky zo zošitov starých mám aj na chutné moderné dezerty, ktoré ozvláštnia vianočné chvíle.

praktické rady

Základom pri pečení múčnikov a drobného pečiva sú kvalitné a čerstvé suroviny. Vyžaduje si to aj znalosti o ich množstvách, postupe práce, dobrú rúru, správne zvolenú teplotu a určitú prax. Aby sme vám pečenie zjednodušili, ponúkame niekoľko užitočných rád.

prísady

múka

Dobrá múka má byť hladká a jemná, odložená na chladnom mieste, aj preto ju doma dlho neskladujeme. Pred pečením ju zohrejeme na teplotu miestnosti a preosejeme, čím sa prevzdušní.

Na krehké alebo piškótové cestá a na tortové korpusy odporúčajú majstri cukrári hrubú múku. Polohrubú, ktorá je dobrá na kysnuté cestá, je najlepšie namiešať podomácky. Skúste to aspoň počas pečenia pred Vianocami, výsledok vás milo prekvapí. Hladká múka je zase najvhodnejšia na závinové cesto.

V niektorých receptoch možno múku nahradiť mletými orechmi, mandľami, lieskovými orieškami či inými ingredienciami.

cukor

Ak používame práškový cukor, vždy ho preosejeme, čím sa prevzdušní a zbaví hrudiek, ktoré by sa v ceste nerozpustili. Podobne ako múku aj cukor zohrejeme na teplotu miestnosti.

mlieko

Do cesta patrí plnotučné vlašné mlieko, zvyčajne v ňom rozšľaháme vajce či žltok.

vajcia

Vajcia majú byť vždy čerstvé, najlepšie sú, samozrejme, z domáceho chovu. Čerstvosť vajec zistíme ponorením do vody; čerstvé vajce klesne na dno, týždňové a staršie vypláva. Keď čerstvé vajce potrasíme tesne pri uchu, nevydá nijaký zvuk. Zvuk spôsobuje malá bublina na tupom konci vajca, ktorá sa zo dňa na deň zväčšuje; preto staršie vajce vydáva slabé tlmené zvuky. Čerstvosť vajca určíme aj rozbitím. Bielok by mal na žltku vytvoriť hrubú vrstvu; ak sa naširoko roztečie, vajce nie je čerstvé a pri pečení by sme ho nemali použiť.



tuky

Na pečenie sa používajú tuky; najvhodnejšie sú rastlinné. V receptoch sa často odporúča maslo, ktoré v krehkom maslovom pečive, domácom lístkovom ceste a maslovom kréme nenahrádzame ničím iným. Keď použijeme roztopené maslo, vždy ho necháme vychladnúť. Do rôznych múčnikov a drobného pečiva dávame margarín. Stuhnutý tuk v ceste ľahšie spracujeme, keď ho nastrúhame. Lepšie sa však pracuje so zmäknutým tukom. Na kysnuté cesto môžeme použiť aj rastlinný olej s neutrálnou chuťou. Tuk môžeme v ceste nahradiť tvarohom, musíme však použiť dvojnásobnú dávku čerstvého, nikdy nie kyslastého tvarohu.

droždie

Do kysnutého cesta dávame len čerstvé droždie. Ak pri pečení nespotrebujeme celú kocku, zvyšok môžeme zamraziť, ale nie na dlhšie ako 4 mesiace. Rozmrazené čerstvé droždie pri pečení dáme do múky, polejeme vlažným mliekom a poprášime cukrom. Používať môžeme aj sušené droždie, ktoré vydrží dlhšie. Jedno balenie vystačí asi na 500 g múky.



prášok do pečiva

Na skypenie cesta používame prášok do pečiva, ktorý obsahuje jedlú sódu, kyselinu vínnu a škrob. Keď príde prášok do kontaktu s vodou alebo inou tekutinou skôr ako potrebujeme, nastane chemická reakcia, ktorá spôsobí stratu jeho kypriacej vlastnosti. Preto prášok s tekutinou nikdy nemiešame. Na 500 g múky dávame asi 15 g prášku do pečiva. Prášok pred použitím zvyčajne zmiešame s trochou múky, preosejeme s ostatnou múkou a potom pridáme ostatné prísady. Cesto s kypriacim práškom nenecháme dlho stáť, rýchlo ho spracujeme a dáme piecť.

roztápanie čokolády

Čokoládu najľahšie roztopíme nad parou vo vodnom kúpeli. Na sporák dáme väčší hrniec s vodou, ktorú necháme zovrieť. Naň položíme menší hrniec s čokoládou naľamanou na kúsky. Ak roztápame čokoládu spolu so stuženým tukom alebo maslom, môžeme to urobiť aj priamo na veľmi slabom ohni. Róztápajúcu sa čokoládu opatrne miešame. Čokoládu tiež môžeme rýchlo roztopiť v mikrovlnnej rúre. Polámeme ju na malé kúsky a vložíme do vhodnej nádoby; asi 120 g horkej čokolády sa roztopí pri 600 W za 2 minúty, mliečna

alebo biela čokoláda na nižšom stupni za 2 až 3 minúty. Roztopenú čokoládu premiešame, necháme niekoľko minút odstáť a znovu premiešame. Čokoládu necháme tuhnúť v chladnej miestnosti.

mandle a orechy na ozdobovanie

Mandle na ozdobenie múčnikov a drobného pečiva najprv ošúpeme a potom trochu opražíme v rúre. Získajú osobitú výbornú chuť. Horké mandle nemelieme, iba postrúhame. Ak chceme mandle posekať, pracovnú dosku vopred posypeme práškovým cukrom. Orechy melieme tesne pred použitím.

aromatické prísady

Do cesta pridávame rôzne aromatické prísady. Mletú škoricu a vanilkový, prípadne vanilínový cukor pridáme do cesta spolu s múkou, podobne aj kakao. Vanilkový cukor pripravíme aj podomácky tak, že vanilkový struk vložíme s krupicovým cukrom do nádoby s dobre uzavierateľným vrchnákom a necháme niekoľko dní prevoňať. Aníz, badián a zázvor potľčieme a preosejeme, až potom pridáme do cesta.

Ak do cesta pridáme trochu rumu, bude ľahšie a jeho chuť príjemná; múčniky s rumom však nepodávame deťom. Keď dáme do cesta hrozienka, najprv ich opláchneme, necháme odkvapkať, osušíme a obalíme v múke, aby sa v ceste pekne rozptýlili a neklesli na dno. Opláchnuté hrozienka tiež namáčame v rume, dodajú múčniku osobitú chuť. Namiesto hrozieňok môžeme použiť rozličné sušené ovocie.



citrónová šťava a kôra

Ak potrebujeme len niekoľko kvapiek citrónovej šťavy, urobíme do neošúpaného, ale dokonale poumývaného a chemicky neošetreného citróna špendlíkom dierku a vytlačíme potrebné množstvo šťavy. Citrón potom môžeme na kratší čas odložiť. Keď použijeme šťavu z celého citróna, kôru neodhodíme, ale najprv ju postrúhame, zmiešame s cukrom, uzavrieme do nádoby a odložíme. Takto pripravenú citrónovú kôru z chemicky neošetrených a dôkladne umytých citrónov môžeme použiť pri vianočnom pečení. Ak niekoľko kvapiek precedenej citrónovej šťavy pridáme do karamelu, bude pekne sfarbený, mäkký a elastický, pretože citrónová šťava zabráni rýchlemu kryštalizovaniu.



- Či už je koláč upečený, najlepšie zistíme **špajdlou** – pichneme ju do cesta a ak sa na ňu neprilepí, koláč už je hotový a môžeme ho vybrať z rúry.
- Keď na miešanie a miesenie cesta používame **elektrické kuchynské prístroje**, začíname s pomalými otáčkami a rýchlosť postupne zvyšujeme. Dávame pozor, aby sme cesto nepremiešali; 10 minút napríklad stačí na elektrické vymiešanie najťažšieho cesta.
- Upečené koláče necháme chladnúť na **mriežke**. Ak sa nedarí múčnik po upečení vyklopiť z formy, položíme formu na studenú vlhkú utierku, prípadne ju prevrátíme hore dnom a chladnú utierku položíme navrch.
- Niektoré drobné pečivo, napríklad perníčky, keksy, zázvorníčky, je po upečení tvrdé, preto ho **uzavrieme do škatule**, necháme 2 až 3 týždne postáť; bude mäkké a chutné.
- V našich receptoch väčšinou používame na vymastenie plechov a foriem na pečenie tuk, na ich vysypanie múku alebo strúhanku. Čoraz častejšie sa však už pri pečení používajú **papiere na pečenie** a nelepivé formy, napríklad silikónové, ktoré sú veľmi praktické a šetria čas.
- Pri väčšine receptov je uvedený odporúčaný **stupeň vyhriatia rúry** a približný **čas prípravy**. Mierne vyhriata rúra zodpovedá 160 až 170 °C, stredne vyhriata 180 až 190 °C; horúca rúra predstavuje 200 °C. Oba údaje, stupne aj čas, sú len orientačné a závisia od typu rúry, veľkosti pripravovaného jedla a použitého plechu.



typy cesta

kysnuté cesto

Ak na prípravu kysnutého cesta použijeme hladkú múku, koláč je jemnejší, ak miešanú, je suchší. Tuk má byť vlažný, roztopený a v primeranom množstve, pretože ak ho je veľa, koláč je ťažký. Aj droždia musí byť primerane, aby cesto príliš rýchlo nevykyslo; ovplyvnilo by to chuť koláča. Do múky pridávame štipku soli, najlepšie v tekutine, nie však v kvásku. Mlieko nesmie byť horúce, len vlažné. Do kysnutého cesta patria celé vajcia alebo žĺtky. Dôležité je, aby všetky prísady mali rovnakú teplotu.

Kvások pripravujeme z droždia, ktoré rozmrvieme do vlažného plnotučného mlieka, pridáme trochu polohrubej múky aj práškového cukru a necháme na teplom mieste nakysnúť. K múke s cukrom potom pridáme vykysnutý kvások, vajcia aj soľ a hneď premiešame. Tuk dáme nakoniec. Ak necháme cesto najprv predkysnúť, tak do jamky v múke dáme trochu droždia s vodou alebo mliekom, vtedy cesto kysne oveľa lepšie.

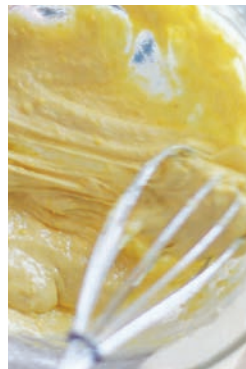
Vykysnuté cesto premiešame vareškou, prikryjeme čistou utierkou a na teplom mieste necháme podkysnúť. Dobře vykysnuté cesto narastie takmer o polovicu. Ak má veľké póry, kyslo veľmi dlho. Na pomúčenej doske potom cesto vyformujeme do želaného tvaru, preložíme na plech a ešte necháme podkysnúť. Cesto potrieme rozšľahaným vajcom, dáme piecť do dobre vyhriatej rúry a po 15 minútach znížime teplotu. Praskanie cesta počas pečenia spôsobuje veľmi vysoká teplota, preto ju znížime o 20 °C. Upečený koláč vyberieme z plechu a necháme vychladnúť, najlepšie na mriežke.

piškótové cesto

Na prípravu jemných múčnikov je najvhodnejšie piškótové cesto. Potrebujeme naň čerstvé vajcia, práškový alebo krupicový cukor, polohrubú i hrubú múku, prípadne mleté orechy, jemnú domácu strúhanku. Základom cesta býva tuhý sneh, do ktorého pridáme pred šľahaním štipku soli. Sneh šľaháme ručne, alebo mixérom od najnižšieho stupňa. Keď doň pridávame cukor, prisýpame ho pomaly a šľaháme, kým sa cukor nerozpustí a metlička nezanechá v snehu jasnú stopu. Cesto so snehom nenechávame dlho stáť, lebo by zvodnatelo. Ak ide do cesta tekutina, pridáme ju postupne až vtedy, keď cesto miešaním narastlo.

Do múčnikov môžeme priliat trochu koňaku alebo vínovice. Piškótové cesto má byť husté, ale z varešky nesmie stekať, len padať. Plechy a formy pred pečením dôkladne vytrieme stuženým tukom a vysypeme ich polohrubou múkou alebo domácou strúhankou. Cesto na plechu rozhrňame od stredu smerom k okrajom a vkladáme do mierne vyhriatej rúry. Pečieme pomaly, rúru spočiatku neotvárame, lebo by sme prerušili vyparovanie a rast cesta. Upečený múčnik má zlatistý povrch, a ak chceme, aby mal dobrú arómu, urobíme doň špajdlou dierky a nalejeme trochu ovocnej šťavy.

Keď pečieme piškótové cesto na roládu, dôležité je, aby sme ľahko oddelili upečený plát od papiera na pečenie. Preto upečené cesto s papierom preložíme na vlhkú utierku a chvíľu necháme, aby vpilo vlhkosť z utierky. Potom papier ľahko stiahneme. Ak sa upečená piškótová roláda drobí, cesto bolo v rúre



dlho a vyschlo. Zabránilo tomu tak, že múčnik hneď po upečení vyberieme z rúry, posypeme krupicovým cukrom a zvinieme do papiera. Keďže piškótové múčniky veľmi rýchlo vysychajú a strácajú chuť, po vychladnutí ich hneď ozdobíme a čerstvé konzumujeme.

lístkové cesto

Na vypracovanie kvalitného lístkového cesta musíme dodržať niekoľko pravidiel. Používame kvalitnú hladkú, nie hrubú múku; cesto by sa drobilo a nevytváralo lístky. Prísady musia byť chladné. Na lístkové cesto treba vypracovať dva druhy cesta – závinové a tukové. Tuk – maslo alebo margarín – musí byť kvalitný a čerstvý. Najlepšie je, ak môžeme cesto vypracovať na chladnej, napríklad mramorovej podložke. Na vyval'kané závinové cesto položíme tukové. Cestá niekoľkokrát navzájom preložíme, rozval'káme, necháme posťáť, znova rozval'káme, preložíme na polovice a necháme asi 15 minút na chladnom mieste. Potom cesto vyval'káme, spracujeme na želaný tvar, alebo z neho povykrajujeme rôzne tvary a povrch natrieme čistým rozšľahaným vajcom bez vody alebo mlieka. Pri šľahaní pridáme do žltka pre peknú farbu štipku soli alebo cukru. Plechy na pečenie nevytierame maslom, pretože by cesto zo spodnej strany veľmi rýchlo zhnedlo; vypláchneme ich len vodou, alebo necháme suché. Lístkové cesto pečieme v horúcej rúre, po 15 minútach teplotu znížime a pomalšie dopekáme dozlatista.



krehké cesto

Krehké cesto, ktorého základom je hladká alebo polohrubá múka, najčastejšie s práškom do pečiva, štipka soli a práškový cukor, miesime na doske. Do múky pridáme postrúhaný tuk, najmä maslo, nesmie ho však byť veľa, lebo by sa cesto drobilo, a celé vajcia alebo žĺtky. Keď dáme do krehkého cesta mlieko, vlažnú vodu, citrónovú šťavu alebo trochu octu, tekutinu pridáme naraz, nie dodatočne. Aby sa krehké cesto vydarilo a nepripálilo sa, maslo musí byť zmäknuté, ale nie primäkké. Všetky prísady čo najrýchlejšie premiesime, inak by maslo vystúpilo na povrch. Z cesta urobíme hladký bochník a necháme ho odpočinúť v chlade. Plechy a formy na pečenie natrieme len slabou vrstvou tuku, pretože cesto je dosť masťné. Jeho povrch potrieme rozšľahaným vajcom, môžeme navlhčiť aj mliekom, zabránilo tak popraskaniu cesta. Pečieme vo vopred vyhriatej rúre, inak by sa tuk roztopil skôr, ako by sa cesto upieklo. Upečený múčnik necháme vychladnúť, až potom ho pokrájame.

