

Tak sladce voní domov

OD LAHODNÝCH KOLÁČŮ
PO NADÝCHANÉ BUCHTY



ANNA ŠMALCOVÁ

Všechna práva vyhrazena. Žádná část této publikace nesmí být rozmnožována, uložena v rešeršním systému nebo dále předávána, a to v jakémkoliv formě, jakýmkoliv způsobem, elektronicky, mechanicky, kopírováním, nahráváním apod., bez předchozího písemného souhlasu vydavatele. Osoba, která by učinila jakékoliv neoprávněné kroky v souvislosti s touto publikací, může být vystavena trestnímu stíhání a vymáhání náhrady za způsobenou újmu.

Text © Anna Šmalcová, 2021

Fotografie © Jiří Šmalec

Design a obálka © Filip Šmalec

© Nakladatelství ANAG, 2021

ISBN 978-80-7554-320-2

**TUTO KNIHU VĚNUJI
SVÝM MILÝM DĚTEM**



OBSAH

ÚVOD.....	7
KYNUTÉ KOLÁČE.....	9
ABY SE NÁM VŠE POVEDLO.....	10
Buchtičky.....	12
Dádovy tašky.....	14
Frgály	16
Hřebeny.....	18
Jidášky	20
Kokosový koláč.....	22
Koláčky Agnes	24
Koláčky tří chutí	26
Kynuté záviny.....	28
Lahodné růže.....	30
Loupáčky.....	32
Makovníčky	34
Mazanec	36
Mikulášské uzly	38

Moravské koblihy	40
Ostružinové koláče	42
Ovocný koláč	44
Plněné bochánky	46
Plněné taštičky	48
Plněné věnečky.....	50
Pohádkové koláčky	52
Prajzské koláče	54
Rychlé šátečky	56
Skořicové kroužky	58
Skořicový koláč.....	60
Slezský koláč	62
Svatební koláčky	64
Vánočka.....	66
Vánoční hvězdy	68
Vdolečky	70
Závitky	72

výborné řezy

NEKYNUTÉ MOUČNÍKY..... 75

DOBRÉ RADY 76

Americký koláč	78
Berlínské řezy	80
Bublanina	82
Červenka	84
Citronová bábovka	86
Drobenkový koláč	88
Jablkové kopečky	90
Jablkový závin	92
Jemná bábovka	94
Jogurtový beránek	96
Kakaové koláčky	98
Křehký koláč	100
Listové rolky	102
Listové šátečky	104
Lívance s jablky	106

Maková bábovka	108
----------------------	-----

Mřížkový koláč	110
Muffiny	112
Olejová bábovka	114
Palačinky	116
Perníkové řezy	118
Podzimní závin	120
Sváteční chlebíček	122
Svěží chlebíček	124
Tartaletky	126
Tříbarevný koláč	128
Tvarohové řezy	130
Vánoční chlebíček	132
Vínové taštičky	134

To je vinně!

ÚVOD

TO JE VŮNĚ! POKAŽDÉ, KDYŽ U NÁS DOMA ZAZNÍ TATO VĚTA, POSKOČÍ MI SRDCE RADOSTÍ.

K napsání této knížky mě vedla touha podělit se o své zkušenosti se všemi, kteří si rádi provoní domov sladkou vůní čerstvě upečeného pečiva. Už jako malá jsem milovala vůni koláčů, jež moje maminka pravidelně pekla každou sobotu. Dostí často přilákala tato linoucí se vůně i okolní sousedy a já na ty časy velmi ráda vzpomínám.

Možná i proto jsem se pro svou vlastní rodinu podvědomě snažila vytvořit onu atmosféru domova, v němž voní čerstvé koláče a panuje pohoda. S pečením koláčů a buchet mám dnes již mnohaleté zkušenosti a některé recepty se mi časem podařilo postupně zdokonalit.

Recepty v této knize jsou hodně ovlivněny místy, kde jsem bydlela, a také chutěmi mé milé rodiny. Pocházím z malé vesničky na severu Moravy, kde se pečou tradiční prajzské koláče. Postup přípravy se od dob monarchie téměř nezměnil, což považuji za něco mimořádného. Stále zůstávají velmi oblíbené a pečou se při všech slavnostních příležitostech.

Další část života jsem strávila ve Frýdku-Místku, kde mi jedna ze sousedek, která pekla koláče na svatby pro široké okolí, poskytla velmi užitečné rady, jimiž jsem si postupně vylepšila některé své vlastní recepty.

Když se naše rodina rozrostla, přestěhovali jsme se z města na samotu u lesa, na pomezí Lašska a Valašska. Tradici zde mají frgály, na které ovšem existuje velké množství receptů. Nějakou dobu mi trvalo, než jsem si – i za pomoci starousedlíků – vytvořila svůj vlastní osvědčený recept.

Docela nedávno jsem také zabrousila do historie Jesenicka, odkud pochází část rodiny, a náhodou jsem objevila tamní recept na slezský čtvercový koláč. Ten je zvláštní tím, že se do tvarohové náplně přidávají jedlé jeřabiny, kterých tam dříve rostlo opravdu hodně.

Vše zmíněné koláče jsem musela díky jejich výjimečnosti i tomu, že pocházejí ze severu Moravy, vyzdvihnout. Ostatní recepty v této knize pocházejí ze sbírek mojí milé maminky, sousedek, přátel. Jednotlivé recepty jsem pečlivě vybírala ze svého sladkého zápisníku a zaměřila se hlavně na ty z těch nejvíce ohmataných stránek. Ty svědčí o jejich oblíbenosti a častém pečení.

V kuchařce najdete jak pracnější recepty na kynuté svatební koláče, tak i na koláče, které si běžně upečete v týdnu nebo k nedělní kávě, sladké pečivo známější i méně známé, ale vždy výborné.

Snad si i vy některé z těchto receptů oblíbíte a vaše rodina pocítí teplo domova právě díky libé vůni koláčů a buchet.

Autorka



Koláčky Agnes

TĚSTO

- * 125 ml teplého mléka
- * 3 lžičky cukru krupice
- * 25 g čerstvého droždí
- * 1 žloutek
- * 250 g polohrubé mouky
- * ½ lžičky soli
- * 125 g nastrouhaného ztuženého tuku

DROBENKA

- * 50 g másla
- * 80 g hladké mouky
- * 25 g cukru moučka

TVAROHOVÁ NÁPLŇ

- * 250 g tvarohu
- * 70 g cukru krupice
- * 20 g vanilkového cukru
- * ½ lžičky citronové kůry
- * 1 žloutek
- * 15 g rozinek

NA NAMÁČENÍ

- * rozšlehané vejce

NA POSYPÁNÍ

- * cukr moučka s vanilkou

Než začneme s přípravou těsta, nachystáme si drobenku a náplň.

Suroviny na drobenku zpracováváme prsty, dokud nevznikne sypká hmota.

Tvarohovou náplň si připravíme smícháním tvarohu, cukru, citronové kůry, žloutku a rozinek.

Těsto vypracujeme tak, že do mísy robotu vložíme všechny suroviny a 10 minut zpracováváme.

Následně z něj vykrojíme lžičkou asi 28 kousků, které vytvarujeme do kuličky.

Rukou z nich vytvoříme placičky a do každé zabalíme lžičku náplně, okraje stiskneme k sobě a vytvoříme tak bochánky. Klademe je na plech spojem dolů.

Potom je bereme jeden po druhém a vrchní stranu namáčíme v rozšlehaném vejci a následně namočenou stranu vložíme do drobenky a trošku přitiskneme.

Vrátíme je na plech vyložený pečicím papírem a ihned pečeme v troubě rozechřáté na 200 °C.

Po upečení koláčky pocukrujeme.



ostružinové koláče

TĚSTO

- * 100 ml teplého mléka
- * 70 g cukru krupice
- * 15 g čerstvého droždí
- * 1 vejce
- * 1 žloutek
- * 350 g hladké mouky
- * ¾ lžičky soli
- * 80 g roztopeného másla

NÁPLŇ

- * 500 g ostružin

NA POTŘENÍ

- * rozšlehané vejce

NA POSYPÁNÍ

- * cukr moučka

Do mísy robotu vložíme všechny suroviny kromě másla a zpracováváme, dokud se nespojí. Potom přidáme máslo a těsto necháme ještě 10 minut mísit. Hotové je přikryjeme utěrkou a dáme na teplé místo vykynout.

Z vykynutého těsta vytvoříme 9 kuliček, které rozválíme na placičky o průměru 12 cm a o tloušťce 1 cm. Potřeme je rozšlehaným vajíčkem a poklademe ostružinami.

Na plechu vyloženém pečicím papírem necháme koláče ještě 30 minut kynout a následně je vkládáme do trouby předem vyhřáté na 200 °C.

Po upečení je dobře pocukrujeme moučkovým cukrem.





jablkový závin

TĚSTO

- * 80 g cukru krupice
- * 20 g vanilkového cukru
- * 150 g změkklého másla
- * 6 lžic mléka
- * 2 žloutky
- * 350 g hladké mouky
- * 2 lžičky prášku do pečiva

JABLKOVÁ NÁPLŇ

- * 4 lžíce cukru krupice
- * 1 lžička skořice
- * 600 g strouhaných jablek

NA POSYPÁNÍ

- * cukr moučka s vanilkou

Cukr krupici, vanilkový cukr, máslo, mléko a žloutky vyšleháme a přisypeme mouku smíchanou s práškem do pečiva. Uhněteme těsto, které dáme na 2 hodiny do lednice ztuhnout.

Z těsta si odebereme jednu čtvrtinu na ozdobu. Ze zbývající části vyválíme obdélníkový plát o tloušťce 3 až 4 mm. Do střední části plátu rozprostřeme náplň. Vyrobníme ji smícháním cukru, skořice a jablek, ze kterých jsme vymačkali šťávu.

Okraje kratších stran těsta přehneme směrem do středu asi 2 cm, delší strany nakrojíme rádýlkem až k náplni na proužky 2 cm široké a přehneme do středu na náplň.

Ze čtvrtiny odloženého těsta vyválíme plátek o tloušťce 2 mm a vykrajujeme z něj ozdobným vykrajovátkem tvary, kterými libovolně zdobíme povrch závinu.

Pečeme v troubě předehřáté na 160 °C dorůžova. Hotový závin posypeme moučkovým cukrem s vanilkou.







Tak sladce voní domov

Od lahodných koláčů po nadýchané buchty

Tato kuchařka je inspirována 60 rodinnými recepty, které byly po mnoho let vylepšovány a staly se velice oblíbenými nejen u nás doma. Najdete zde jak recepty na výborné kynuté buchty a koláče, tak na křehká a třená těsta, nechybí ani smažené pochoutky a recepty z listového nebo litého těsta.

Ať už se budete chystat pečit svatební koláče, nebo jen něco drobného k nedělní kávě, najdete to právě v této ojedinělé kuchařce. Stačí si jen vybrat.

Pojďte si provonět domov chutnými a vyzkoušenými recepty, které vytvoří tu pravou, vanilkou provoněnou, domácí atmosféru.



ISBN 978-80-7554-320-2

9 788075 543202

Doporučená cena 349 Kč



www.anag.cz

sladká věc
mariella Tvaroh