

Na zahradě kousek od včelína roste obrovský strom hrušky ploštky. Babička Josefka celé léto sbírala popadané kousky ovoce, rozpůlila je, vyjádřincovala a poté je v dřevem vytápěné peci pomalu sušila. Usušené hrušky skladovala v plátěných pytlících, které visely z trámů na půdě. V zimě je pak uvařila ve vodě, pomlela, ochutila cukrem, rumem a badyánem a takto připravenou náplň používala na ty nejlepší valašské frgály s hruškovou náplní, jaké jsem kdy ochutnal. Následující recept je zkratkou, díky které si můžete tuhle neskonalou dobrotu připravit po celý rok. Žádné ingredienci se nedivte, protože dohromady fungují skvěle. Dobrou chuť.

POČET PORCÍ

32

STUPEŇ OBTÍŽNOSTI



ČAS NA PŘÍPRAVU

**NA TĚSTO:**

- × 500 G HLADKÉ ŠPALDOVÉ MOUKY
- × 100 G SÁDLA
- × 250 G MLÉKA
- × 2 ŽLOUTKY
- × 20 G DROŽDÍ
- × 50 G CUKRU KRUPICE
- × 5 G MOŘSKÉ SOLI

Do vlažného mléka rozdrobíme droždí a necháme vzejít kvásek. Přidáme zbylé ingredience a vypracujeme hladké a lesklé těsto. Necháme v teple hodinu a půl odpočívat.

NA NÁPLŇ:

- × 3000 G HRUŠEK, NEJLÉPE PLOŠTKY
- × 200 G PŘEZRÁLÉHO OLOUPANÉHO BANÁNU
- × 150 G MELASY
- × 50 G RUMU
- × 10 G MLETÉHO BADYÁNU
- × 1 G SKOŘICE

Hrušky zbavíme jádřinců, naskládáme na pekáč, přidáme koření a pečeme ve vyhřáté troubě při 170 °C asi 45 minut doměkka. Vychladíme a umeleme na masovém mlýnku spolu s banány. Přidáme melasu a rum a dobře rozmícháme.

NA DROBENKU:

- × 110 G HLADKÉ ŠPALDOVÉ MOUKY
- × 55 G MÁSLA
- × 55 G CUKRU KRUPICE
- × 1 G SOLI

Ze všech ingredienci vypracujeme krásně sypkou drobenku. Dá se připravit i do zásoby a zamrazit.

NA DOKONČENÍ:

- × 200 G MÁSLA NA POMAZÁNÍ
- × 40 G MLETÉHO PERNÍKU NA POSYPÁNÍ
- × RUM PODLE CHUTI



Postup

Těsto rozdělíme na čtyři bochánky, ukoulíme a na pomoučeném vále rozválíme do kruhu o průměru 30 cm. Přeneseme na pečicí papír a okraje potřeme rozpuštěným máslem. Na každý pak naneseeme hruškovou náplň a dobře rozetřeme. Posypeme drobenkou a necháme v teple asi 15 minut dokynout. Pečeme v rozpálené troubě při 200 °C asi 8–9 minut. Ihned po vytažení z trouby koláče pokapeme máslem, do kterého podle chuti přidáme rum. Posypeme strouhaným perníkem a snažíme se vydržet, dokud nevychladnou.



1



2



3



4



tip

Zkuste někdy místo hruškové náplně potřít těsto frangipanem z receptu na tartaletky, na náplň naskládat ovoce a zasypat drobenkou. To je teprve dobrota.



5



6



7



8

1 Z pomalu upečených hrušek vyjmeme všechno celé koření. Hrušky na masovém mlýnku umeleme. Přidáme i banány.

2 Do namletého ovoce přidáme všechny zbylé ingredience a zamícháme. Necháme dobře vystydnout.

3 Připravené těsto necháme vykynout na teplém místě. Těsto musí být vždy přikryté utěrkou anebo potravinářskou fólií, aby neokoralo.

4 Vykynuté těsto rozdělíme na díly, které zakulatíme a poté na pomoučeném vále anebo pracovní desce rozválíme do tenkých kol o průměru asi 30 cm.

5 Rozválené těsto přeneseme na plech pokrytý pečicím papírem a jeho okraje potřeme rozehřátým máslem.

6 Na takto připravený základ dáme část náplně a stěrkou anebo cukrářským nožem rozetřeme. Okraje bez náplně by neměly být silnější než 1 cm.

7 Celý koláč hustě posypeme připravenou drobenkou.

8 Před pečením jej necháme lehce nakynout, zhruba 30–45 minut.

Marshmallows

O marshmallows si všichni myslíme, že se jedná o typickou americkou sladkost. Nemusí tomu tak být, protože téměř v každé zemi na světě najdeme nějakou její obdobu: bílkový sníh takovým či makovým způsobem zpevněný želatinou či uvařeným škrobem a po ztuhnutí obalený ve směsi cukru a škrobu. Moje varianta spojuje jednoduchost a flexibilitu. Máte před sebou recept, který můžete donekonečna obměňovat. Je jedním z nejjednodušších, které znám. Marshmallows prý milují hlavně děti. Z vlastní praxe ovšem vím, že ani dospělí jimi nepohrdnou.

MNOŽSTVÍ

1 kg

STUPEŇ OBTÍŽNOSTI



ČAS NA PŘÍPRAVU



NA MARSHMALLOWS:

- × 325 G CUKRU KRUPICE
- × 145 G CUKRU MOUČKY
- × 30 G ŽELATINY
- × 100 G GLUKÓZOVÉHO SIRUPU
- × 150 G VODY
- × 80 G POMERANČOVÉHO DŽUSU
- × 35 G VODY Z POMERANČOVÝCH KVĚTŮ
- × 4 G KYSELINY CITRONOVÉ

Želatinu smícháme s vodou a necháme asi 20 minut bobtnat. V hrnci přivedeme k varu džus, vodu z pomerančových květů, glukózu, cukr a za stálého míchání vaříme 2 minuty. Nalijeme na želatinu, přidáme kyselinu, cukr moučku a vyšleháme dotuha a dovlažna. Rozetřeme do ráfku na olejem potřený pečicí papír a necháme přes noc v chladničce zaschnout.

NA DOKONČENÍ:

- × 400 G CUKRU KRUPICE
- × JEDLÉ METALICKÉ BARVY
- × 50 G ROSTLINNÉHO OLEJE



Postup

Hladkým, olejem potřeným nožem nakrájíme na kousky a protřepeme v míse s cukrem rozmíchaným s barvivem.



tip

Je milion kombinací, z nichž mé nejoblíbenější jsou: malinové s květy vličího máku, pomerančové s jasmínovými květy, černý rybíz s fialkami či jahody s růží. Vždy jen mějte na paměti, že použité ovocné pyré nesmí obsahovat tuk, například kokosový.



1 Uvařenou směs nalijeme na předem namočenou želatinu a metlou rozšleháme.

2 Přidáme cukr a šleháme, dokud nedosáhneme objemu a textury jako při přípravě bílkového sněhu. Skvěle nám poslouží ruční elektrický mixér.

3 Vyšlehanou hmotu ihned nalijeme do ráfku, který jsme umístili na plech vyložený pečicím papírem a dobře potřeli olejem. Dá se použít i hluboký plech. Vždy platí – spodní část dobře vymazat olejem.

4 Metalické barvy rozmícháme s cukrem krupicí nebo krystalem.

5 Zatuhlou hmotu krájíme na malé kostičky a obalíme ve směsi cukru a barvy.

43

Máslové lanýže s mořskou solí

Čokoládové bonbony jsou neuvěřitelně dobré, a proto nebezpečně návykové. Většinou stačí kousek či dva pro dokonalý chuťový zážitek a také pro zasycení. Opět máte před sebou velmi flexibilní recept, který můžete donekonečna ochucovat různými přírodními aromatickými esencemi. Čokoláda miluje ovoce stejně jako květinové parfémy.

POČET PORCÍ

50

STUPEŇ OBTÍŽNOSTI



ČAS NA PŘÍPRAVU



NA GANACHE:

- × 200 G 70% HOŘKÉ ČOKOLÁDY
- × 100 G SMETANY
- × 50 G SEKANÉHO KANDOVANÉHO OVOCE
- × 50 G MÁSLA
- × 2 G MOŘSKÉ SOLI

Smetanu přivedeme spolu se solí k varu. Nalijeme na čokoládu a necháme rozpustit. Po částečném zchladnutí vmícháme poloměkké máslo a kandovanou kůru. V chladničce necháme ztuhnout.

NA DOKONČENÍ:

- × 50 G KAKAA
- × TŘPYTKY

Postup

Odleželou hmotu nabíráme lžičkou a v dlaních tvoříme nepravidelné kuličky. Ty protřepeme v kakau. Dozdobíme třpytkami a necháme dobře vychladit.



Z hmoty na lanýže tvoříme malé kuličky, které obalíme v kakaovém prášku.



Kandované mandarinky s mořskou solí a vodou z růží

Kandování je proces, jímž chceme nahradit šťávu v ovoci cukrem. Tímto postupem získáme jednak trvanlivý, ale také perfektně stabilní produkt pro další zdobení či pečení. Takto upravené mandarinky skvěle chutnají namočené do hořké čokolády, jako součást marokánek či na kousky nakrájené například do vánočky. Určitě najdete další způsoby, jak tuto vskutku delikatesu upotřebit.

MNOŽSTVÍ
1500 g

STUPEŇ OBTÍŽNOSTI



ČAS NA PŘÍPRAVU



NA KANDOVANÉ OVOCE:

- × 1000 G PEVNĚJŠÍCH MANDARINEK
- × 500 G CUKRU KRUPICE
- × 100 G RŮŽOVÉ VODY
- × 10 G MOŘSKÉ SOLI
- × 1 VANILKA

Postup

Mandarinky dobře omyjeme a nakrájíme na asi 1 cm silné plátky. Naskládáme do misky či hrnce a zalijeme 2 litry vařící vody. Necháme stát asi 5–10 minut. Mandarinky scedíme a plátky naskládáme do většího vyššího hrnce, zasypeme cukrem, solí a zalijeme 300 ml vody a růžovou vodou. Přidáme vanilku. Na hladinu přiložíme kruh vystřížený z pečicího papíru a přivedeme k varu. Vaříme pomalu a na velmi mírném ohni asi 30–40 minut, nebo až se většina vody odpaří, sirup zhoustne a mandarinky „zprůhlední“; na teploměru se ukáže 106–108 °C. Sejmeme z ohně a necháme vychladnout. Opatrně vyjmeme ze sirupu na pečicí papír a při pokojové teplotě necháme přes noc zaschnout. Skladujeme ve vzduchotěsné dóze.



Mandarinky nakrájíme na plátky o tloušťce 1 cm. Po uvaření ve vodě je zasypeme cukrem s vanilkou, zalijeme vodou, přikryjeme papírem a pomalu vaříme.



Citronový krém s olivovým olejem a rozmarýnem

Citronový krém je jedním ze základů anglického pečení. Najdete ho v každém supermarketu pod označením Lemon Curd. Používá se na kdeco. K namazání na opečené tousty, jako náplň do sněhového pečiva či do překládaných plundrových kynutých těst. Někdo ho mlsá jen tak, ze skleničky. Ten nápad spojit citronovou šťavu s cukrem a vejci se vyplatil. Konzistence je hladká a krémová, chuť příjemně navinulá s vůní po citronové kůře a másle. Do klasického receptu jsem přidal čerstvý rozmarýn a kvalitní zastudena lisovaný olivový olej. Všechno to dohromady skvěle funguje.

MNOŽSTVÍ

1/2 Kg

STUPEŇ OBTÍŽNOSTI



ČAS NA PŘÍPRAVU



NA KRÉM:

- × 150 G VAJEC
- × 120 G CITRONOVÉ ŠŤÁVY
- × 150 G CUKRU KRUPICE
- × 30 G MÁSLA
- × 35 G OLIVOVÉHO OLEJE EXTRA VIRGIN
- × KŮRA ZE 2 CITRONŮ
- × 1 STONEK ČERSTVÉHO ROZMARÝNU

Stonek rozmarýnu nastříháme na několik kousků a převaříme ho společně s citronovou šťávou. Necháme asi 10 minut vylouhovat a scedíme. Přidáme ostatní ingredience a nad párou za občasného míchání vaříme do zhoustnutí. Ještě horký krém přeneseme do čistých uzavíratelných sklenic a pevně uzavřeme. Převrátíme dnem vzhůru a necháme vychladnout.

tip

Zkuste někdy vyměnit marmeládu na vánočku právě za citronový krém anebo ho použít k naplnění sněhového bezé. Určitě vám bude chutnat i v kokosové bezé roládě. Smíchejte jeden díl citronového krému s jedním dílem dobře vyšlehané šlehačky a touto náplní naplňte korpus na Dobošův dort anebo ji použijte do listových řezů. Určitě nebudete litovat.



45

47

47

46

Džem ze zahrady s tymiánem

U nás doma se vždycky celé léto zavařovalo. Obě babičky mají obrovské zahrady, ve kterých roste od jablek a hrušek přes třešně až po rybíz prakticky všechno. V dětství jsem tomu nepřikládal velký význam. Dnes vím, jak obrovské bohatství je mít tu možnost vypěstovat si vlastní ovoce, zeleninu a bylinky. Víme, co jíme. A to, co si sami vypěstujeme a upravíme, pak chutná úplně ze všeho nejlip.

MNOŽSTVÍ

1 Kg

STUPEŇ OBŤÍŽNOSTI



ČAS NA PŘÍPRAVU



NA DŽEM:

- × 1000 G SMĚSI (REBARBORA, TŘEŠNĚ, BORŮVKY, MALINY, JAHODY...)
- × 350 G CUKRU KRUPICE
- × 2 G ČERSTVÉHO TYMIÁNU
- × 13 G PEKTINU
- × 25 G CITRONOVÉ ŠŤÁVY

Ve větším, asi třílitrovém hrnci smícháme cukr, tymián a pektin, pak přidáme směs. Pomalu za stálého míchání přivedeme k varu a poté vaříme, až se na teploměru ukáže 104 °C. Přidáme citronovou šťávu a sejmem z ohně. Posbíráme pěnu a džemem naplníme dobře umyté sklenice. Zavičkujeme a obrátíme dnem vzhůru. Necháme tak minimálně 1 hodinu. Pak obrátíme zpět a džem necháme vychladnout.



Při přípravě jakýchkoli džemů a marmelád vždy platí, že se cukr a pektin smíchají zasucha a teprve poté se přidá směs a tekutiny. Vše se zamíchá a přivede k varu. Je nutné stát u sporáku a směs míchat, aby se nepřipálila anebo naopak neutekla z hrnce.

Čokoládová pomazánka

Ze školky si pamatuju nejvíce na paní učitelku Marušku, která byla a je ztělesněním dobroty a velmi laskavého člověka, a na klasický chleba, který byl tence namazaný domácí kakaovou pomazánkou. Vždycky jsem si hrozně lámal hlavu s tím, jak takovou dobrotu někdo dokáže připravit. Tento recept je velmi jednoduchý. Budete ho mít hotový za půlhodinku a budete litovat, že jste rovnou nepřipravili dvě dávky.

MNOŽSTVÍ
1/2 Kg

STUPEŇ OBTÍŽNOSTI



ČAS NA PŘÍPRAVU



NA POMAZÁNKU:

- × 100 G MLÉČNÉ ČOKOLÁDY
- × 100 G HOŘKÉ ČOKOLÁDY
- × 100 G MEDU
- × 150 G 33% SMETANY KE ŠLEHÁNÍ
- × 30 G MÁSLA
- × 65 G PEKANOVÉHO ČI ARAŠÍDOVÉHO OLEJE

Smetanu přivedeme k varu společně s medem i máslem a vařící nalijeme na obě čokolády. Necháme asi 5 minut povolit a poté ruční metlou vymícháme dohladka. Po částech zašleháme pekanový či arašídový olej. Ještě teplou pomazánkou naplníme sklenice s víkem a uzavřeme. Necháme v klidu vychladnout.



Vařící směs nalijeme na čokoládu a necháme krátce povolit. Poté vymícháme dohladka. Do

chladnoucí směsi začneme postupně přilévat olej v malých dávkách jako při přípravě majonézy. Hotová čokoládová

směs je hladká a hustá, vysoce lesklá. Ještě vlažnou ji dáme do skleniček.