

VIANOČNÝ ŤAHÁK

7 OVERENÝCH VIANOČNÝCH RECEPTOV
NÁKUPNÝ ZOZNAM A HARMANOGRAM

MARTINA JAVŮRKOVÁ

Nepredajná elektronická publikácia distribuovaná čitateľom online magazínov a odberateľom newsletterov Gurmánsky zápisník, Gurmán Taxi a Novinky spoza plotu. Šírenie elektronickou formou, v nezmenenom rozsahu, bez úprav a s uvedením autora povolené.

© Martina Javůrková

OBSAH

Vianočná večera

Kapustnica

Biely koláč

Vianočné koláčky

Linecké koláčky

Vanilkové rožky

Bielkové sucháre

Medovníky

Medvedie labky

Vianočný nákupný zoznam

Vianočná poviedka

Časový harmonogram

ÚVOD

AKO SOM PREKONALA STRES V KUCHYNI PRED VIANOCAMI

Pred každými Vianocami som mala smelé plány. A každý rok to bol stres. Ako stihnúť upiecť päť druhov vianočného pečiva, makovník, vianočku a kačku? Popri tom ešte vypratať všetko, čo je staré a nepotrebné, vygrunтоваť. Nakoniec slávnostne hodiť na stôl ľanový vianočný obrus, zažať sviecu a zahájiť Vianoce.

Dá sa to však aj inak, ako v strese a na poslednú chvíľu. Každoročný stres a chaos mi pomáha prekonať plánovanie. Napadlo mi, že sa s vami podelím o môj vianočný ťahák.

Táto kniha je pripravená ako pomôcka pre zaneprázdnené alebo menej skúsené gazdinky, ktoré chcú v pohode a s radosťou pripraviť obľúbené koláčky a tradičné jedlo na štedrovečerný stôl.

V knihe nájdete moje recepty na kapustnicu, východniarsky biely koláč, linecké koláčky, vanilkové rožky, dvojce medovníky, medvedie labky. Z bielok, ktoré zvýšia, upečieme sucháriky. V závere knihy je nákupný zoznam kalkulovaný podľa týchto receptov, stačí zobrať a ísť.

K sviatkom patrí aj víno a pohoda. Preto sú do publikácie zaradené aj tipy na víno a vianočná poviedka.

VIANOČNÁ KAPUSTNICA



- **500 g súdkovej kapusty**
- **1 lyžica bravčovej masti**
- **1 cibuľa**
- **Domáca klobása**
- **2 dcl vývaru**
- **Sušené hríby**
- **Bobkový list**
- **Nové korenie**
- **Červená paprika, soľ**

Na lyžici masti nechám skaramelizovať cibuľku. Osmahnem klobásu nakrájanú na menšie kúsky. Podlejem vývarom, podusím a pridám kapustu. Dolejem vývar, pridám trochu sušených hríbov, bobkový list a nové korenie. Dvadsať minút pred koncom pridám na drobné kocky nakrájané a poriadne premyté zemiaky. Kedy presne to je? To viem jedine podľa vône a nejakého vnútorného kompasu, že za tých dvadsať minút bude hotovo.

Pred dovarením pridám ešte paradajkovú omáčku zo špajze, zamiešam a ochutnám, či netreba dosoliť alebo inak dochutiť polievku, ktorá v tejto chvíli vonia dokonale. Možno neodolám a zase pridám aspoň trochu mletej papriky, možno si vymyslím niečo iné.

Pred podávaním vložím na dno taniera sušenú slivku, alebo dve. Kým dojeme horúcu polievku, budú mäkučkou sladkou bodkou za touto malou gurmánskou slávnosťou.

BIELY KOLÁČ



- 1 kg polohrubej múky
- 1vajíčko
- 500 – 600 ml mlieka
- 2 pl cukru
- 1 čl soľ
- 42 g droždia
- 100 g šmalca
- 100 g namočených hrozienok

Do misy na miesenie vysypem vrečko múky. Do hrnčeka namrvím droždie, pridám 2 čajové lyžice cukru a prilejem deci mlieka. Jemne zamiešam a nechám nakysnúť. Kvasnice vylejem do múky, pridám soľ, šmalec, vajíčko a miesim. Mlieko dolievam postupne.

Hotové cesto je hladké a pružné. Natiahnem ho na obdĺžnik a poukladám po vrchu 100 g namočených hrozienok. Kto hrozienka nemá rád, vynechá. Cesto zložím na 3x ako obálku a potom na polovicu. Sformujem do gule a vložím späť do misy.

Keď zdvojnásobí svoj objem, tak ho vyklopím na pomúčenú dosku a rozdelím na 2 polovice. Z každej polovice vytvarujem niekoľko prameňov.

Rozohrejem rúru na 180°C a potriem povrch koláča žltkom. Koláč pečiem 20 minút pri 180 °C a 20 minút pri 160 °C. Podľa potreby zakrývam alobalom v závere pečenia. Po dopečení horúci koláč potriem sladkou vodou. Stačí vo vode rozpustiť práškový cukor, dávam asi 1 lyžicu na necelý pohár vody. Koláč nechám vychladnúť na mriežke.

LINECKÉ KOLÁČIKY

- **150 g práškového cukru**
- **300 g masla**
- **450 g hladkej múky**
- **1 žltok**
- **citrónová kôra na vôňu/ pár kvapiek citrónovej šťavy**

Vypracujem hladké cesto, ktoré zabalím do fólie a uložím do chladničky, aby bolo pripravené, až príde jeho čas. Potom studené a tuhé cesto rozvakám a vykrajujem.

Cesto sa nerozlieva ani nenarastie, takže sa dá využiť celý priestor plechu. Pečiem na plechu vyloženom papierom na pečenie. Po upečení dávam koláčky vychladnúť a studené odkladám do krabice alebo veľkej dózy vyloženej papierom na pečenie, ktorým ich aj zakryjem. Je dôležité, aby koláčky boli skôr na voľno naukladané.

Koláčky vydržia v krabici aj mesiac, avšak lepiť lekvárom a zdobiť ich budeme až pred Vianocami.

Podstata vydareného pečenia spočíva v poctivom zapracovaní studeného masla do ostatných surovín. Na poctivom chladení. A na včasnej príprave. S jednoduchým harmonogramom spoza plota to zvládne aj roztržitá alebo zaneprázdnená gazdinka.

VANILKOVÉ ROŽKY

- **160 g práškového cukru**
- **400 g masla**
- **600 g hladkej múky**
- **360 g mletých vlašských orechov**
- **4 žĺtky**
- **Vanilkový cukor**

Vypracujem hladké cesto, ktoré zabalím do fólie a uložím do chladničky, aby bolo pripravené, až príde jeho čas. Potom studené a tuhé cesto rozvaľkám na guľičky veľkosti ping-pongovej loptičky a vytvarujem ich na dlhé šúľance. Tie nakrájam a vytvarujem do tvaru rožku.

Cesto sa nerozlieva ani nenarastie, takže sa dá využiť celý priestor plechu. Pečiem na plechu vyloženom papierom na pečenie. Aby sa vanilkové rožky po upečení nemrvili, treba ich nechať na plechu najprv vychladnúť. Tak si nezabudnite na toto pečenie pripraviť viac plechov na rotovanie v rúre, alebo využite na pečenie teplovzdušný režim a vložte do rúry plechov naraz viac.

Vychladnuté obalím vo vanilkovom cukre a odkladám do krabice alebo veľkej dózy vyloženej papierom na pečenie, ktorým ich aj zakryjem. Je dôležité, aby koláčiky boli skôr na voľno naukladané.

Koláčiky vydržia v krabici aj mesiac, takže si ich môžete pripraviť dostatočne dopredu. A dúfať, že vám ich maškrtníci nepojedia.

BIELKOVÉ SUCHÁRE



- 5 bielok
- 150 g polohrubej múky
- 150 g práškoveho cukru
- 100 g nemletých orechov (vlašské, mandle, lieskové)

Bielka, ktoré mi ostali z vajčiek použitých pri príprave cesta na linecké koláčky a vanilkové rožky, vyšľalahám s cukrom na sneh. Zamiešam do snehu múku a následne aj orechy. Riedke cesto nalejem do vymastenej a múkou vysypanej formy na srnčí chrbát. Pečiem približne pol hodinu pri 180 °C.

Teplý koláč vyklopím priamo na alobal a zatepla ho do toho alobalu zabaliím. Je kľúčové toto dodržať, inak sa sucháre nepodaria.

Na druhý deň je koláč v alobale studený. Nakrájam ho ostrým nožom na tenúcke plátky a dám piecť ešte na 45 minút pri 50°C. Počas pečenia sucháriky otočím, aby oschli rovnomerne z oboch strán.

Ak ich nepojete hneď, vydržia veľmi dlho chutné a chrumkavé uzavreté v nádobe bez prístupu vzduchu, napríklad v nejakej plechovej dóze.

MEDOVNÍKY

- 125 g masla
- 750 g hladkej múky
- 350 g práškoveho cukru
- 5 lyžíc medu
- 4 celé vajíčka
- 1 lyžička sódy bikarbóny
- Perníkové korenie (zmes nového korenia, klinčeka, mletej škoricе prípadne aj muškátový oriešok, badián, aníz, koriander, kardamón)

Všetky suroviny spojím do hladkého cesta a to zabalím do fólie. Nechám ho 3 týždne v chladničke. Cesto v chlade krásne vyzreje. Potom vyvaľkám na 0,5 cm a vykrajujem.

Keďže žiadny veľký maliar nie som, o cifrované medovníčky sa ani nepokúšam. Ak ste na tom podobne, tak ich však môžete ozdobiť kúskom vlašského orecha v strede. Pekné a jednoduché je aj zdobenie upečených medovníčkov pomocou roztopenej čokolády, do ktorej namočíte časť medovníčka a posypať mletými orieškami.

Pečiem na plechu vyloženom papierom na pečenie pri 180°C a po upečení ich potriem rozšľahaným vajcom, aby boli pekné lesklé. rozšľahaným vajcom.

MEDOVNÍKY Z RAŽNEJ MÚKY



- 400g ražnej celozrnej múky
- 2 vajcia
- 125 g masla
- 150 g akéhokoľvek cukru
- perníkové korenie (nové korenie, klinček, škorica)
- 2 čl sódy
- 4 lyžice medu

Pripravujú sa rovnako ako klasické medovníky. Ak by ste robili tieto medovníky z dvojnásobnej dávky, tak množstvo sódy nezdvojnásobujete, nechajte len 2 lyžičky.

MEDVEDIE LABKY

- 140 g masla
- 350 g hladkej múky
- 110 g práškového cukru
- 70 g mletých vlašských orechov

Suroviny spojím do hladkého nelepivého cesta a nechám zabalené odležať v chladničke. Formičky vymažem olejom a natlačím do nich cesto. Po upečení vyklopím a obalím v práškovom cukre.

BONUSOVÝ RECEPT: UNIVERZÁLNE MEDOVÉ CESTO

- 120 g práškového cukru
- 50 g masla
- 500 g hladkej múky
- 3 polievkové lyžice medu
- 2 polievkové lyžice mlieka
- 1 lyžička sódy
- 2 vajíčka

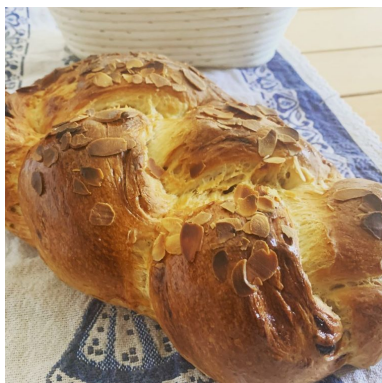
Použite ako pláty na rezy alebo vykrajujte ako medovníčky či linecké koláčky. V oboch prípadoch použite na lepenie kyselkavý lekvár, ozdobte čokoládou a orieškami.

PEČENIE

Drobné pečivo ako tieto koláčky a medovníky pečiem orientačne 10 minút pri 180°C. Sledujte však svoju vlastnú rúru!

BONUSOVÝ RECEPT 2:

KVÁSKOVÝ BIELY KOLÁČ



- 1 kg polohrubej múky
- 2 lyžice kvásku
- 1 vajíčko
- 500 – 600 ml mlieka
- 2 pl cukru
- 1 čl soľ
- 100 g šmalca
- 100 g namočených hrozienok

Suroviny sú (až na droždie) rovnaké ako na verziu s kvasnicami, len postup sa trochu líši. Pripravím si vo veľkej mise rozkvas:

- 330 g polohrubej múky
- 330 ml mliek
- 2 lyžice kvásku.

Po 2 – 4 hodinách pridám ku rozkvasu:

- 670 g polohrubej múky
- 160 – 270 ml mlieka
- 1 vajíčko, 2 pl cukru, 1 čl soľ, 100 g šmalca

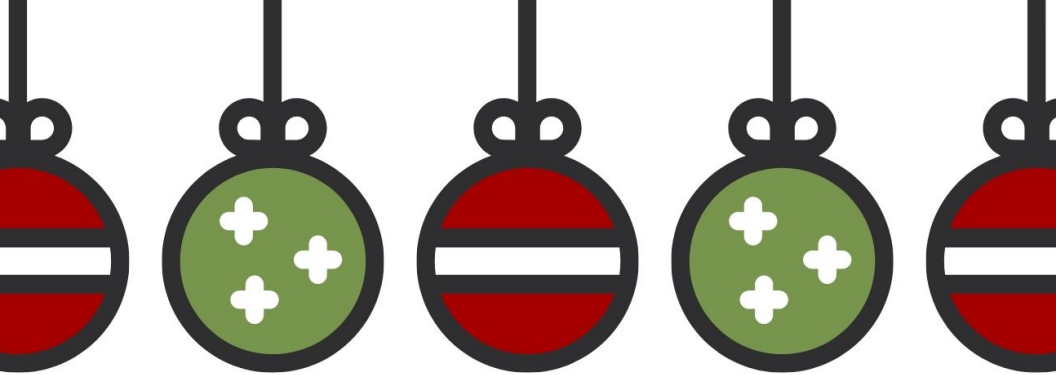
Vymiesim a nechávam kvasiť cez noc 12 hodín v chladnej miestnosti. Viac ako 12 hodín v chlade cestu neuškodí, naopak, je vláčnejšie a jemnejšie. Po vykysnutí s cestom pracujem ako v prípade kvasnicového receptu na strane 6. Pečiem pri rovnakých teplotách, ale zakrytý, ako chlieb.



NÁKUPNÝ ZOZNAM

koláčky

- * 1 kg práškového cukru
- * 500 g kryštálového cukru
- * 5 ks masla (250 g/ balenie)
- * 1 ks bravčová masť
- * 3 ks hladkej múky
- * 2 ks polohrubej múky
- * 1 ks celozrná ražná múka (ak plánujete medovníčky z ražnej múky)
- * 11 vajec
- * 230 g vlašských orechov
- * Perníkové korenie
- * Sóda bikarbóna
- * Med
- * Mlieko
- * Soľ
- * Droždie



NÁKUPNÝ ZOZNAM

štedrovečerná večera

- * Zemiaky na šalát
- * Mrkva
- * Hrášok
- * Majonéza

- * Morka/ Ryba/ Mäso
- * Olej/ masť/ korenie/ strúhanka

- * Oplátky
- * Cesnak

- * Cibuľa
- * Sudová kapusta
- * Klobása
- * Sušené slivky

- * Jablká a iné ovocie

VIANOČNÁ POVIEDKA

Rituál sa u nás opakoval každý rok. V neskorú jeseň sa v kuchyni objavil keramický sud a hory kapusty. Vo vzduchu voňala robota, pred ktorou sa nedalo ujsť. Na nohy som nafasovala igelitové vrecúška ako na brannom cvičení, keď sme simulovali prechod zamoreným územím, a tanec v sude sa mohol začať. Aj keby prišiel sám Pán Boh do nášho mesta na návštevu, najprv by musela byť naložená kapusta na kvasenie, až potom, nech sa páči Panebože, sadnite si, čo si dáte? Kapusta bude na Vianoce tak akurát.

Ako deti sme sa so sestrou nevedeli dočkať, aby nás pustili stúpať kapustu a predbiehali sme sa, ktorá bude ako dlho ťarbavo tancovať v sude. Puberta priniesla nový pohľad na vec. Radšej by som umrela, než by som sa kamarátom priznala, že nemôžem ísť von, lebo musím stúpať kapustu.

Sud plný kapusty zaťaženej tanierom a vydrhnutým okrúhlym kameňom po pár dňoch začal voňať a bublať, otec starostlivo dolieval vodu a napokon sud zatvoril s tým, že kapusta už kvasí, bude výborná. A aj bola. Každý rok sme mali sud plný kapusty na varenie aj chrúmanie. Nepremytá bola tak kyslá, že mi svaly v tvári stiahlo a oči vystrelilo lepšie ako botox či plastická operácia na renomovanej klinike. Potom sa ústami rozliala nečakaná sladkastá chuť a už som si aj do nich vkladala ďalšiu porciu.

O pár rokov neskôr, v Prahe, ma skoro vystrelo, keď som v obchode videla plastovú fľašu s obrázkom zajaca tvrdiaceho, že obsahom je kapustová voda zo sudu. Čo dnes všetko nepredávajú, pomyslela som si a zvedavo som si kúpila čarovnú fľaštičku. Veď kyslú vodu z kapusty som nemala už celú večnosť! A ani mi nebolo dopriane, tá slaná tekutina sa na kapustovú vodu neponášala chuťou ani farbou.

Naša vianočná kapustinca bola silná ako podtatranský vietor. Ako dlho a či vôbec ju premývať, aby mala nejakú chuť, to bola štartovacia diskusia každého vianočného varenia.

Keďže išlo o štedrovečernú verziu, štedrosť bola hlavným motívom tohto jedla, ktoré by za iných okolností mohlo byť super ľahké a diétne. Polievka bola hustá od mäsa, červená od papriky, drapľavo kyslá a štiplavá. Do druhého dňa zjemnela a bohužiaľ, na tretí deň už jej neostalo ani za naberačku. Tak zas o rok.

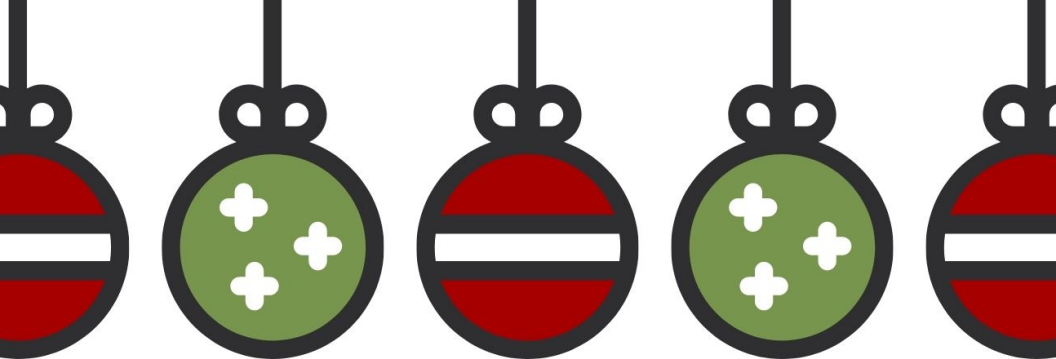
Nikdy mi nenapadlo, že na štedrovečernom stole by mohlo byť niečo iné ako kapustnica. Alebo že tá kapustnica bude iná ako tá naša. Z omylu ma vyviedol môj muž, ktorý vyrastal na juhu. Už po prvom roku šomral, že za celý život nezjedol toľko kyslej kapusty ako za rok so mnou. Ponuku, že si kapustnicu môže zjemniť smotanou vydesene odmietol – smotana do jeho jedálnička patrí jedine v podobe šľahačky na palacinkách alebo somloi haluškách. Keď zo segedínu, ktorý varím tiež z kyslej kapusty, vyjedol len mäso a knedľu, kapitulovala som a začala som na varenie používať kapustú hlávkovú.

Rada pripravím červenú kapustu a kačku, bielu kapustu a pečené bravčové. Kedykoľvek. S jedinou výnimkou. Presne tak, na Vianoce.

Ku kapustnici bude samozrejme aj krajec chleba. Toho sladkého, ktorý robíme len na Veľkú noc a na Vianoce. Pred podávaním vložím na dno taniera sušenú slivku, alebo dve. Kým dojeme horúcu polievku, budú mäkučkou sladkou bodkou za touto malou gurmánskou slávnosťou.

Viem, že môj muž sušené slivky v kapustnici nemá rád, takže dostanem aj tie jeho. A vlastne, ostane mi celá kapustnica, ktorú budem ešte tri dni jesť, kým on si bude pochutnávať na takmer neobmedzenom počte rezňov, zemiakovom šaláte a medovníkoch.

Bohvie, či pod štedrovečerným tanierom nájdeme mincu alebo rovno bankovku ako symbol budúcoročnej prosperity. Najväčším bohatstvom, ktoré máme aj tak nie sú peniaze. Však?



VÍNNÁ KARTA

na Štedrý večer



PESECKÁ LEÁNKA
2019



FRANKOVKA MODRÁ
2018



PINOT BLANC
2018

Vulkanické vína
zo Skalných obydí v Brhlovciach

www.gurmantaxi.sk



MÔJ VIANOČNÝ harmonogram

2.12. Nákup

**9. 12. Cestá do chladničky
Pečenie suchárikov**

Urobím cestá na linecké, medovníky, vanilkové rožky a medvedie labky. Dám ich zabalené do chladničky. Z bielkov upečiem sucháre.

10 - 16. 12. Pečenie a balenie

1. deň nakrájam a usuším sucháre
2. deň upečiem liinecké
3. deň upečiem vanilkové rožky
4. deň upečiem medvedie labky
5. deň upečiem medovníky

16 - 21. 12. Upratovanie

22. 12. Príprava zemiakov na šalát

Zemiaky varím deň vopred, ošúpem ich po vychladnutí na druhý deň.

**23. 12. Lepenie, zdobenie koláčov
Varenie večere**

Kým sa varí kapustnica, pripravujem biely koláč, zemiakový šalát, lepím a zdobím koláčky.

24.12. Štedrý večer



AUTORKA



Pišem blog o dobrom jedle, o víne, o pestovaní hrozna, výrobe vína a vinároč. Príbehy a recepty odmňa nájdete na blogu www.spozaplota.sk a na www.gurmanskzyzapisnik.sk.