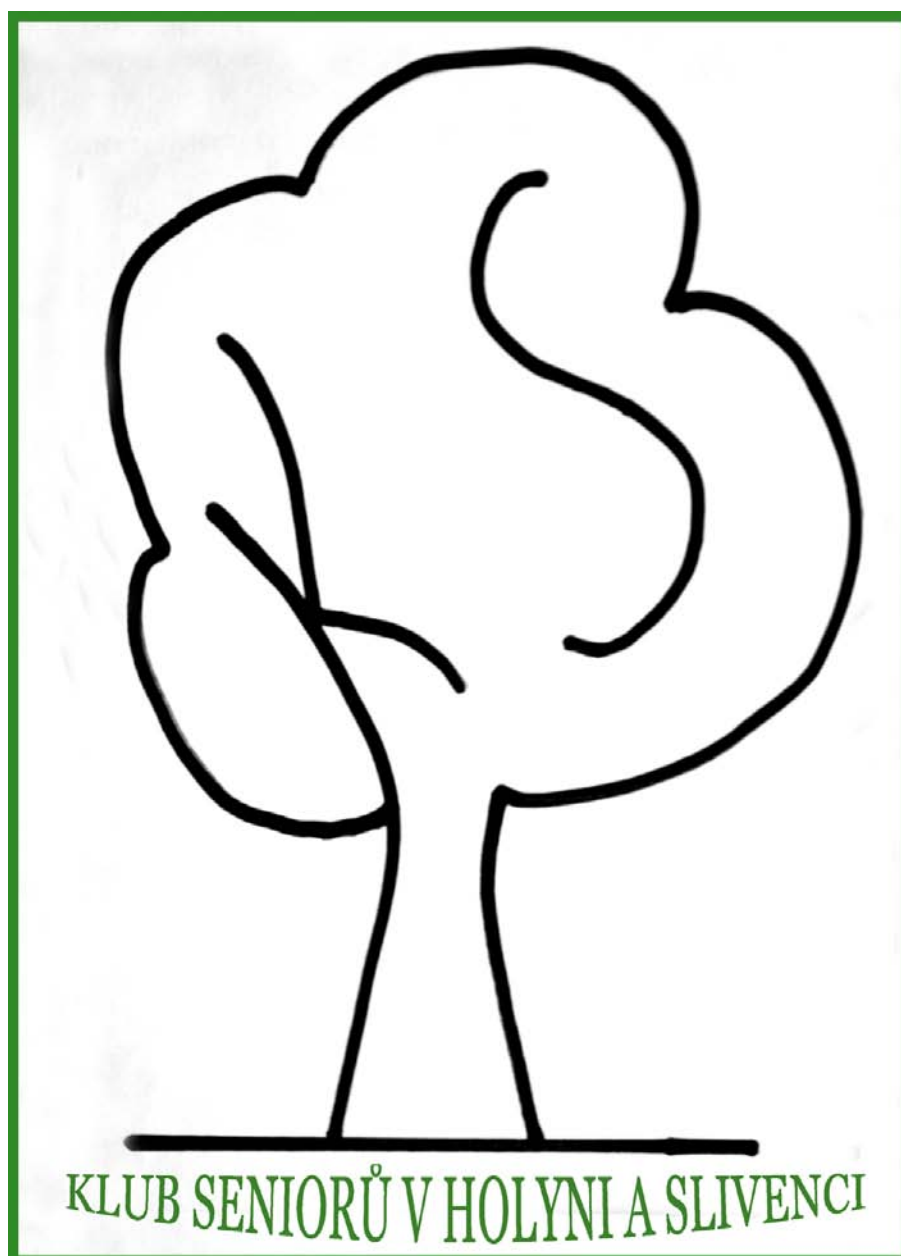


Jablka v naší kuchyni



10/2011

Tajemství štrůdlu

Jak zachytit významné postavení štrůdlu mezi českými moučníky?

Chceme-li hledat jeho kořeny, mohli bychom se ohlédnout do sousedního Rakouska a Německa, kde bychom našli krajové varianty, pečivo s jablky s příchutí skořice, vanilky, s ořechy, rozinkami a vonící máslem... A možná bychom dohlédli jeho počátků až někam do Orientu, mezi ty - pro nás přeslazené - cukrovinky s ovocem a ořechy, z nichž kape sirup, med a tuk... Anebo na druhou stranu, do jablekových sadů Bretaně a Normandie, kde se na vonícím upečeném plátu pojí chuť jablek, calvadosu a husté smetany z mléka tamějších velikých světlých krav...

Ať se vzal, odkud se vzal, v kuchyni mé babičky a matky probíhal tradičně ve vrcholícím létě nebo na jeho raném sklonku tento rozhovor:

M: Už jsem sebrala na zahrádce dvě spadlá jablka, možná už by to šlo, dala bych si štrůdl!

B: Také jsem si už myslela, mistrovka už pekla (rozumí se paní Františka Krotilová, žena kovářského mistra naproti nám), má nový recept – prý se dává těsto kynout do hrnce s vodou a ono vyskočí -, přinesla včera kousek, je to zase něco jiného, musím to také vyzkoušet...

...A babička se opásala čistou zástěrou, matka šla pro jablka, následovalo přinesení největšího válu v domě, přinesla se naškrobená utěrka nebo menší ubrus a začalo se péci --- nic menšího než Jeho Veličenstvo první sezonní štrůdl!

V tomto běžném, provozním, zdánlivě věcném rozhovoru je však zachyceno skoro všechno z tajemství tohoto tradičního moučníku:

Jednak se z něho ostatní členové rodiny neklamně dověděli, že pro ně nastává poměrně dlouhé období, kdy se objeví na stole každou chvíli tento chutný moučník s jablky - a to postupně v mnoha variantách -, jemuž bude kralovat slavnostní tažený štrůdl na Štědrý den, a pak i dál, pokud bude poslední jablko ve sklepě...

Dále, že pečení štrůdlu je vlastně rituál, v němž kuchařka přesně zná své místo. Cenná je při jeho pečení i součinnost více osob, jednak pro složitou přípravu mnoha komponent, loupáním a vykrajováním jablek počínaje. Ale co hlavně! Pomocí je třeba zejména u štrůdlu taženého, kdy se dvě kuchařky obratně „přetahují“ o tenoučkou blánu těsta a jsou nešťastné nad každou dírkou, i když stejně nebude vidět a výsledek bude skvělý...

A nakonec, že štrůdl podléhá módě jako ostatní nezbytnosti našeho života. Na počátku se zadělávalo jednoduché nudlové těsto s příměsí octa, posléze se přešlo na štrůdly „máslové“, do nichž se zapracovávaly čtvrtky másla, pak se naopak zase pekly štrůdly „zdravé“, s jogurtem, tvarohem, umělým tukem - dnes se opět vracíme k původním taženým či máslovým štrůdlům, jimž dodáváme – zejména zdůrazňováním složitosti a pracnosti - lesku delikatesy...

Protože dnes žijeme v globalizovaném světě, v němž už neplatí pohádka o dvanácti měsíčkách a bariérou už nejsou ani tisícikilometrové vzdálenosti, máme a můžeme mít z darů přírody kdykoliv cokoliv.

Zamysleme se však, zda tak nepřicházíme o něco zcela nenahraditelného – o poezii, s níž domácí příroda pomalu, s koloběhem roku, postupně udělovala své dary – a dejme se, pokud jsme to ještě neudělaly, rychle, alespoň symbolicky, do pečení prvního letošního štrůdlu!

Zdeňka Nováková

ZÁVINY

Náplň do jablkových závinů

Suroviny:

jablka	750 g
cukr	70 g
vanilkový cukr	1 ks
skořice mletá	
citrónová kůra	
strouhaná houska nebo piškotové drobečky	100 g
ořechová jádra	70 g
rozinky	2 lžíce
vejce	1 ks
máslo	30 g
cukr moučka	50 g



Postup práce:

Každý plát těsta posypeme strouhanou houskou, kterou jsme osmahli na másle a nechali vychladnout, místo strouhané housky můžeme plát těsta posypat piškotovými drobečky (dětské piškoty rozválíme na vále válečkem). Jablka oloupeme, nakrájíme na tenké plátky nebo nastrouháme na hrubém struhadle. Takto připravená jablka klademe na plát těsta, posypeme cukrem dle potřeby, ochutíme mletou skořicí, vanilkovým cukrem, strouhanou citrónovou kůrou a nakonec znova posypeme osmaženou strouhanou houskou (nebo piškotovými drobečky). Jablkovou náplň můžeme ochutit nahrubo posekanými ořechovými jádry nebo rozinkami. Okraje těsta přehneme dovnitř a pomocí utěrky závin svineme. Záviny opatrně přeneseme na vymazaný plech a potřeme rozšlehaným vejcem s trochou rozpuštěného másla.

V dobře vyhřáté troubě upečeme dozlatova. Upečený závin posypeme moučkovým cukrem a rozkrájíme.

Maminčin závin

Těsto:

mouka hladká nebo celozrnná hladká	400 g
cukr písek	1 lžíce
sůl	2 špetky
vejce	1 ks
máslo	60 g
vlažné mléko dle potřeby	



Náplň:

Viz. Náplň do jablečných závinů

Postup práce:

Všechny suroviny dáme na vál a vlažným mlékem zaděláme těsto asi jako na nudle. Vypracujeme hladké těsto. Rozdělíme na tři díly a dáme do kastrolu pod pokličku a položíme na teplé místo asi na 1 hodinu. Pak postupně vyválíme tenké pláty a plníme.

Nahrubo nastrouhaná jablka, sekaná ořechová jádra, skořici, vanilkový cukr, osladíme medem, přidáme rozinky namočené v rumu a nakonec zalijeme rozpuštěným máslem (na tři pláty asi 1/8 másla – 125 g). Stočíme a dáme vyhráté trouby a pečeme dozlatova (190 st. na cca 45 minut).

Podle paní Hochmanové z Holyně

Plzeňský štrůdl

Těsto:

100% tuk OMEGA	250 g
mouka hladká	500 g
pivo	2 dcl

Náplň:

Viz.: náplň do jablekových závinů



Postup práce:

Pracujeme na vále: tuk nastrouháme, přidáme mouku a pivo. Vypracujeme hladké těsto a necháme 30 minut odpočinout pod horkým kastrole.

Pak těsto rozdělíme na 3 – 4 kusy, na pomoučené utěrce rozválíme z každého dílu tenký plát. Každý plát těsta posypeme strouhanou houskou, kterou jsme osmáhli na másle a nechali vychladnout. Jablka oloupeme, nakrájíme na tenké plátky nebo nastrouháme na hrubém struhadle. Takto připravená jablka klademe na plát těsta, posypeme cukrem dle potřeby, ochutíme mletou skořicí, strouhanou citrónovou kůrou a nakonec znova posypeme osmaženou strouhanou houskou. Okraje těsta přehneme dovnitř a pomocí utěrky závin svineme. Závin opatrně přeneseme na vymazaný plech a potřeme rozšlehaným vejcem s trochou rozpuštěného másla.

V dobře vyhráté troubě upečeme dozlatova. Upečený závin posypeme moučkovým cukrem a rozkrájíme.

Podle paní Hrádkové ze Slivence

Rychlý závin Ančí

Suroviny:

mouka polohrubá	500 g
tuk: máslo, hera, 100% tuk	250 g
žloutky	2 ks
vejce	1 ks
mléko	2 lžíce
cukr kostky	4 ks
droždí	20 g



Náplň:

Viz: Náplň do jablečných závinů

Postup práce:

Prosetou mouku dáme na vál, do ní rozstrouháme tuk (nahrubo), přidají se dva žloutky a 1 celé vejce. V hrnečku asi ve dvou lžících mléka rozpustíme 4 kostky cukru a do toho nadrobíme droždí. Nenecháme kynout, hned se připravený kvásek přidá k mouce a tuku. Vypracujeme hladké těsto. Nenecháme kynout! Těsto rozdělíme na tři díly, každý rozválíme do tvaru obdélníku. Do středu plátu, na strouhanou housku, vyrovnáme jablečnou náplň, postranní díly přeložíme na jablkovou náplň. Nenecháme kynout. Přeložíme na plech, potřeme bílkem a pečeme v předehřáté troubě. Závin je rychle připraven a je toho hodně!

Podle paní Krejčové ze Slivence

Štrůdl podle paní Draslarové

Vážení,

zasílám Vám recept na štrůdl, který zvládne i začínající hospodyňka.

Těsto:

hladká mouka	500 g
špetka soli	
hera – nastrohat	250 g
perlivá voda(ne slazená limonáda)	10 polévkových lžic



Náplň:

Viz: náplň do jablečných závinů

Postup práce:

Vše smícháme a těsto necháme v chladu 30 minut odležet. Pak rozdělíme na čtyři díly a dále postupujeme, jak je zvykem. Válíme, plníme, pečeme, baštíme.

Těsto se velmi dobře rozvaluje dotenka a netrhá se.

Na placku dám trochu drobečků z piškotů, nebo strouhanku.

Dále jablíčka, skořici s cukrem, hrozinky namočené v rumu (ten můžeme vynechat) a ořechy.

Zabalíme a přeneseme na plech, nejlépe na pečící papír.

Pečeme na 180°C asi 40 minut - dorůžova.

Náplň může být i slaná, fantazii se meze nekladou.

Dobrou chuť přeje

V. Draslarová

Štrůdl podle paní Pocové

Těsto:

máslo (hera)	120 g
žloutek	1 ks
mouka hladká	200 g
ocet	1 lžíce
mléko	4 lžíce
prášek do pečiva	špetka
vejce na potřetí těsta	1 ks



Náplň:

Viz: Náplň do jablkových závinů

Postup práce:

Mouku vsypeme na vál, promícháme se špetkou prášku do pečiva, přidáme rozměklé máslo, žloutek, ocet a mléko dle potřeby a vypracujeme hladké těsto. Rozdělíme na dvě poloviny, z každé roztválíme tenký plát a naplníme jablkovou náplní. Zabalíme, potřeme rozšlehaným vejcem, vložíme do vyhřáté trouby a dozlatova upečeme.

Podle paní Pocové ze Slivence (paní Pocová již mezi námi není, ale její výtečný štrůdl nám stále chutná).

Tažený jablkový závin se smetanou

Těsto:

hladká mouka	250 g
vlažná voda	1 dcl
kyselá smetana	1 dcl
olej	20 g
žloutek	1 ks
sůl	4 g
žloutek na potření	1 ks



Náplň:

Viz. Náplň do jablečných závinů – jablka podle potřeby

Postup práce:

Mouku prosejeme na vál, uprostřed vyhloubíme důlek, do kterého dáme ostatní přísady. Těsto dobře vypracujeme, až se nechytá válu. Několikrát jím uhodíme o vál a utvoříme bochánek, který lehce pomoučíme, přikryjeme utěrkou a přiklopíme zahřátým kastrollem. Necháme je asi 20 minut odpočinout. Na stůl si připravíme čistý starší ubrus, který posypeme moukou. Odpočinité těsto trochu na ubrus rozválíme. Ruce si potřeme olejem, hřbety obou rukou rozválený plát podebereme a opatrně do všech stran vytahujeme, až je těsto tenké jako papír. Silnější okraje odřízneme. Tenký plát pokropíme rozpuštěným máslem, posypeme strouhanou houskou nebo mletými ořechy, na to rozprostřeme strouhaná jablka, rozinky a sekané ořechy, posypeme cukrem, strouhanou citrónovou kůrou a skořicí.

Závin po délce pomocí ubrusu stočíme a přesuneme na pomaštěný plech, kde jej upravíme do tvaru podkovy. Pomažeme jej žloutkem a upečeme v silně přehřáté troubě dozlatova. Místo jablek můžeme použít vypeckované třešně nebo višně. V tom případě dáváme místo strouhanky mleté ořechy a vynecháme citrónovou kůru a skořici i sekané ořechy.

Podle paní Hrádkové ze Slivence

Tažený závin s jablky

Suroviny:

mouka hladká	350 g
voda vlažná	1 dcl
vejce	1 ks
máslo nebo sádlo	30 g
ocet	1 lžička
sůl	špetka
máslo nebo sádlo či ztužený tuk na potření plechu	



Náplň:

jablka	800 g
strouhanka	100 g
cukr písek dle potřeby	70 g
skořice mletá	špetka
máslo	50 g
rozinky	1 lžíce
máslo na potření závinu	20 g

Postup práce:

Do hladké mouky na vále uděláme důlek, přilijeme vlažnou vodu (asi 1 dcl), vejce, rozpuštěné máslo nebo sádlo, špetku soli a několik kapek octa. Nejprve pomocí nože, potom rukou zpracujeme těsto, až je lesklé a nechytá se ruky ani válu. Z těsta utvoříme bochánek, přiklopíme teplým kastrolem a necháme na vále 20 minut odpočinout. Potom těsto přendáme na pomoučenou utěrku, válečkem lehce vyválíme, potřeme rozpuštěným máslem a rukama opatrně vytahujeme, až je těsto tenké. Potom těsto posypeme strouhankou, předem osmaženou na másle, do poloviny posypeme oloupanými jablky rozstrouhanými na hrubém struhadle, nebo rozkrájenými na jemné plátky, cukrem se špetkou skořice, omytými rozinkami. Pak pomocí utěrky opatrně stočíme a závin přeneseme na pomaštěný plech. Povrch závinu potřeme rozpuštěným máslem a v předehřáté troubě pečeme asi 30 minut. Během pečení opakovaně potřeme máslem. Upečený závin posypeme vanilkovým cukrem a po zchladnutí rozkrájíme.

Závin pod vodou – podle paní Hrádkové

Těsto:

mouka hladká	350 g
máslo nebo hera	250 g
sklenička od hořčice	voda
vejce na potření závinu	1 ks



Náplň:

Viz: Náplň do jablkových závinů

Postup práce:

Na vále hladkou mouku spojíme s rozměklým máslem nebo herou, přilijeme skleničku vody. Vypracujeme těsto a dáme do kastrolu pod studenou vodu asi na 2 hodiny – nelekejte se, těsto je poměrně měkké. Na pomoučeném vále ještě vypracujeme, rozdělíme na 4 díly a vyválíme tenké pláty. S těstem se velmi dobře pracuje, je pružné, vláčné, netrhá se. Vložíme náplň, zabalíme, potřeme rozšlehaným vajíčkem a pečeme v předehřáté troubě do růžova. Teplý závin pocukrujeme práškovým cukrem.

Podle paní Hrádkové ze Slivence

Závin s jablky podle paní Baudyšové

Těsto:

hladká mouka	300 g
tuk (máslo, hera)	250 g
vejce	2 ks
lžíce cukru	1 ks
ocet	2 lžíce
sůl	špetka



Náplň:

Viz. Náplň jablkových závinů

Postup práce:

Mouku prosejeme na vál. Přidáme rozměklý tuk, do důlku v mouce vyklepneme vejce, přidáme cukr a ocet, osolíme. Vypracujeme těsto, rozdělíme na polovinu. Vyválíme tenký plát, do kterého zavineme náplň z jablek. Pečeme ve vyhřáté troubě dorůžova.

Podle paní Baudyšové ze Slivence

Závin s jogurtem – letní jablkový závin

Těsto:

polohrubá mouka	500 g
bílý jogurt	1 ks
máslo nebo hera	250 g
sůl	špetka
prášek do pečiva	1 ks
vejce na potření závinů	1 ks

Náplň:

Viz: Náplň do jablkových závinů

Postup práce:

Mouku vsypeme na vál, promícháme s práškem do pečiva, uprostřed uděláme důlek, do něho vlijeme bílý jogurt a přidáme rozměklé máslo nebo tuk. Osolíme. Zpracujeme těsto, rozdělíme na dva díly a z každého dílu vyválíme na pomoučeném vále obdélník. Obdélník posypeme strouhanou houskou a střed poklademe náplní z jablek. Pokapeme rozpuštěným máslem navrch posypeme opět strouhanou housku. Z obou stran těsto přeložíme do středu. Opatrně přeneseme na vymazaný plech a povrch potřeme rozšlehaným vejcem. V předehřáté troubě upečeme.

Podle paní Hrádkové ze Slivence



Závin z bramborového těsta 1.

Těsto:

žloutky	2 ks
bílek	1 ks
cukr písek	80 g
máslo	50 g
sůl	špetka
brambory vařené den předem	250 g
droždí	20 g
mléko	2 lžíce
cukr do kvásku	špetka
mouka polohrubá	350 g
bílek na pomazání závinu	1 ks

Náplň:

jablka	800 g
cukr	70 g
strouhanka	100 g
máslo	50 g



Postup práce:

Žloutky, bílek, cukr, sůl, tuk utřeme do pěny. Po částech přidáváme jemně strouhané brambory a stále třeme. Potom přidáme kvásek a naposledy polohrubou mouku. Těsto vyndáme na vál a rukama dobře propracujeme, aby bylo hladké. Těsto rozdělíme na dva díly, z každého dílu vyválíme silnější plát, posypeme houskou osmaženou na másle, poklademe krájenými jablky (nebo makovou nádivkou), posypeme cukrem a zavineme. Hotový závin se pomaže bílkem a pomalu peče.

Závin z bramborového těsta 2.**Těsto:**

brambory vařené studené	150 g
máslo	150 g
cukr písek	150 g
vejce	1 ks
prášek do pečiva	1 ks
mouka polohrubá	500 g
mléko	8 lžic
sůl	špetka

**Náplň:**

Viz.: Náplň do jablekových závinů

Postup práce:

Brambory nejemno nastrouháme, na vále přidáme všechny suroviny a vypracujeme jemné těsto. Hotové těsto necháme odpočinout asi 5 minut. Rozdělíme na polovinu, každou část vyválíme na pomoučeném vále na silnější plát. Naplníme jablky, zavineme a dozlatova zvolna pečeme.

Závin – štrůdl ze šlehačky podle paní Hrádkové**Těsto:**

hladká mouka	350 g
sůl	špetka
smetana ke šlehání	250 ml
droždí	30 g
vejce na potřetí závinu	1 ks

Náplň:

Viz Náplň do jablekových závinů

**Postup práce:**

Šlehačku vlijeme do mísy, do ní rozdrobíme droždí, pak nasypeme mouku a sůl. Vypracujeme těsto, které necháme chvíli odležet. Těsto rozdělíme na tři díly a rozválíme. Pláty těsta poklademe náplní z jablek. Zavineme a potřeme vejcem. Pečeme v předehřáté troubě do zlatova cca 25 minut.

Podle paní Hrádkové ze Slivence

Závin podle paní Slunéčkové

Těsto:

hladká mouka	400 g
máslo	250 g
sůl	špetka
žloutky	2
ocet	2 velké lžíce
mléko	8 velkých lžic



Postup:

Vše zpracujeme na vále v hladké těsto, rozdělíme na 3-4 díly, rozválíme a plníme.

Náplň:

Na másle osmažíme do zlatova strouhanou housku, rozválený plát potřeme rozpuštěným máslem a posypeme houskou. Tu poklademe krájenými (raději než strouhanými) jablky, posypeme skořicí, vanilkovým cukrem, rozinkami, hrubě sekanými ořechy, pokapeme máslem a rumem a osladíme griliášem. Zabalíme, potřeme máslem a pečeme na 180 stupňů C do zlatova.

Griliáš: V hrnku s těžkým dnem upálíme nasucho cukr krystal do zlatova a vylijeme ho na pečicí papír. Snažíme se ho po papíru rozlít co nejtenčeji a necháme vychladnout. Vzniklou skleněnou plochu přikryjeme dalším papírem a válečkem rozbijeme na drobečky.

Klasický tažený štrúdl

Těsto:

hladká mouka	250 g
sůl	špetka
vejce	2 žloutky, 1 celé
sádlo	vrchovatá malá lžička
ocet	1 velká lžíce
vlažná voda	cca 1/8 l



Postup:

Suroviny zpracujeme na hladké těsto – nejprve prsty, pak dlaněmi, nakonec údery táhnoucího se těsta o vál. Pak uděláme 3 bochánky a dáme je odpočinout pod kastrol, na který postavíme další s horkou vodou. Asi po 20 minutách vyndáme první bochánek a vytahujeme ho na pomoučněné utěrce nebo ubrusu na tenkou blánu. Těsta by se neměl dotknout váleček.

Blánu pokapeme máslem, posypeme osmaženou strouhankou (měla by skřípat), na nudličky strouhanými jablky v tenoučké vrstvě (lze doplnit meruňkovým džemem), posypeme rozinkami, sekanými ořechy či sekanými oloupanými mandlemi, skořicí, vanilkou, griliášem, strouhanou citronovou kůrou, pokapeme hojně rumem a máslem. Pevně zatočíme a potřeme rozpuštěným máslem. Pečeme do zlatova, horký upečený potřeme smetanou pro hedvábný povrch.

Štrůdl z nepravého lístkového těsta

Těsto:

hladká mouka	250 g
měkký tvaroh	250 g
máslo nebo hera	250 g
sůl	špetka



Postup:

Na vále zpracujeme těsto, vyválíme na pláty a plníme oblíbenou štrůdlovou náplní. Upečeme suchý zprudka v horké troubě, nebo v mírnější potřený vajíčkem.

Poznámka: Toto univerzální těsto lze použít všude, kde používáme těsto lístkové, tzn. záviny sladké i slané, pirohy sladké i slané, tyčinky k vínu.

RECEPTY Z JABLEK - ostatní

Buchta z listového těsta s piškoty, jablky a pudinkem

Suroviny:

listové těsto	1 balíček
piškoty velké	2 balení (nebo 1 balení velké)
strouhaná jablka	1500 g
skořice	cca 1 lžička
vanilkový cukr	2 balíčky
mléko	1 litr
vanilkový pudink	3 balíčky
cukr písek	6 polévkových lžic
vejce na potření	1 ks



Postup práce:

Na suchý plech položíme polovinu rozváleného listového těsta, na ní vyskládáme piškoty. Na piškoty rozložíme strouhaná jablka, posypeme skořicí a vanilkovým cukrem. Jsou-li jablka kyselejší přidáme ještě trochu cukru. Na jablka nalijeme horký pudink z 1 litru mléka a 3 bal. vanilkového pudinku a 6 lžic cukru. Na pudink položíme druhou polovinu listového těsta, přimáčkneme okraje. Povrch propícháme vidličkou a potřeme rozšlehaným vejcem. Pečeme při 160° C dozlatova.

Podle receptu z Obce baráčnické Vinoř

Jablečno-ořechový dort podle paní Hochmanové

Suroviny:

jablka strouhaná	420 g
cukr písek	250 g
dětská krupička	9 polévkových lžic
mleté ořechy	240 g
kakao	3 polévkové lžíce
vejce	9 ks



Postup práce:

Žloutky utřeme s cukrem do pěny. Přidáme kakao, nastrohaná jablka, ořechy a krupici. Nakonec lehce vmícháme ušlehaný sníh. Dáme do větší dortové formy, kterou vymažeme tukem a vysypeme strouhankou. Pečeme při 180 C cca 60 minut. Polijeme čokoládou a zdobíme šlehačkou.

Podle paní Hochmanové z Holyně

Koláč z jablek podle paní Hochmanové

Suroviny:

jablka strouhaná	350 g
mouka polohrubá	250 g
cukr krupice	200 g
prášek do pečiva	1 ks
slunečnicový olej	200 ml
mléko	200 ml
vejce	2 ks
kakao	3 polévkové lžíce
rum	3-4 polévkové lžíce



Postup práce:

Všechny suroviny dokonale promícháme – nejlépe ručním šlehačem. Těsto dáme do vymazané formy (pekáče) a pečeme cca 45 minut při 180 – 190 stupni C. Po vychladnutí koláč zdobíme polevou (nejlépe čokoládou na vaření).

Podle paní Hochmanové z Holyně

Ovocné koláče podle paní Rudolfové z Vnoře

Suroviny:

mouka hladká	500 g
cukr písek	4 polévkové lžíce
vejce	2 ks
majolka	1 ks (250 g)
droždí	100 g
vanilkový cukr	1 ks



Postup práce:

Vypracujeme těsto ze všech surovin v míse a necháme kynout. Z kynutého těsta uděláme větší kulaté koláče (asi 6 na plech), pokladou se ovocem (jablka strouhaná, jahody, borůvky, rybíz, meruňky apod.) a dáme péct do vyhřáté trouby. Pečeme dozlatova. Upečené horké koláče posypeme krystalovým cukrem. Když trochu koláče zchladnou posypeme je strouhaným tvarohem a přelijeme napůl ušlehanou šlehačkou. Koláče jsou vyzkoušené a výborné! Dobrou chuť přeje paní Rudolfová z Vnoře.

Podle paní Rudolfové z Vnoře.

Řezy z jablek podle paní Hochmanové z Holyně

(akce – beseda s panem Davisem 12.10.2010)

Těsto:

strouhaných jablek	350 g
cukru krupice (dávám méně)	200 g
polohrubé mouky	250 g
prášek do pečiva	1 ks
olej	2 dl
rum	3-4 lžíce
kakao	3 lžíce
vejce	2 ks
vlažného mléka	2 dl



Postup práce:

Všechny ingredience smícháme dohromady a nalijeme na pekáč vymazaný máslem. Pečeme cca 30 minut při 200 st. Povrch můžeme ozdobit různou polevou a posypat sekanými mandlemi.

Podle paní Hochmanové z Holyně

Jablečné osvěžení

Suroviny:

jablka očištěná	750 g
moučkový cukr	70 g
(cukr můžeme zaměnit 50 g sorbitu, nebo 3 rozdrcené sacharíny)	
vanilkový pudink	1 ks
banánový pudink	1 ks
dětské piškoty (pro diabetiky doma upečený piškot se sorbitem)	1 balíček
smetana na šlehání	¼ l



Postup práce:

Oloupaná jablka zbavená jádřinců rozvaříme s cukrem na pyré. V malém množství vody rozmícháme oba pudinkové prášky, vlijeme do pyré a vaříme, až hmota ztuhne. Do dortové formy vyložené piškoty vrstevíme střídavě jablečnou hmotu s piškoty. Poslední vrstva je piškotová. Moučník dáme na 2-3 hodiny do chladničky. Před podáváním jej vyklopíme na mísu. Při podávání zdobíme každou porci šlehačkou.

Jablečný nákyp

Suroviny:

jablka	1000 g
cukr	40 g
sekané mandle	30 g
rozinky	30 g
tuk (máslo, hera) na vymazání zapékové misky)	
máslo	50 g
cukr	60 g
vejce	1 ks
mléko	¼ l
hrubá mouka	60 g
prášek do pečiva	1 ks



Postup práce:

Oloupaná a nahrubo nastrohaná jablka promícháme s cukrem, mandlemi a rozinkami a vložíme je na dno dobře máslem vymazané zapékové misky. Máslo utřeme s cukrem a žloutkem, vmícháme po částech mléko a mouku. Nakonec přidáme prášek do pečiva a ušlehaný sníh. Těsto vlijeme na jablka a zvolna pečeme asi 45 minut v troubě. Při podávání nákyp ocukrujeme.

Piškotová bublanina s jablky

Suroviny:

vejce	5 ks
cukr písek	100 g
polohrubá mouka	130 g
máslo	30 g
jablka	600 g
(může být i jiné ovoce: např. třešně, višně, meruňky, borůvky apod.)	
máslo, nebo ztužený tuk na vymazání pekáčku nebo plechu	
hrubá mouka nebo strouhanka na vysypání plechu	



Postup práce:

Žloutky utřeme s cukrem do pěny, potom přidáme mouku a tuhý sníh ušlehaný z bílků. Nakonec vmícháme rozpuštěné vlažné máslo a vlijeme do vymazaného a moukou či strouhankou vysypaného pekáčku nebo na plech. Těsto rozetřeme ve stejnoměrné vrstvě, poklademe oloupanými, na kousky pokrájenými jablky. Pečeme ve středně vyhřáté troubě do růžova. Upečenou a prochladlou bublaninu rozkrájíme a můžeme lehce pocukrovat.

Jablka pod sněhem

Suroviny:

Nastrouhaná jablka	250 g
Bílky	2 ks
Moučkový cukr	140 g

Postup práce:

Strouhaná jablka rozložíme v zapékačí misce. Z bílků ušleháme pevný sněh, do kterého postupně zašleháme cukr. Bílkovou hmotu navršíme na jablka a dáme zapéct do středně předehřáté trouby asi na 20 minut (nesušíme). Je to jednoduchý, ale výborný dezert po hlavním chodu.



Křehké jablkové řezy

Suroviny:

hladká mouka	200 g
škrobová moučka	100 g
máslo	100 g
cukr moučka	80 g
vejce	1 ks
prášek do pečiva	¾ sáčku

Náplň:

hrubě strouhaná jablka	700 g
cukr písek	50 g
skořice	20 g
mleté ořechy	60 g

Postup práce:

Na vále zpracujeme těsto, které rozdělíme na poloviny. Každou polovinu vyválíme na obdélníkovou placku. Plech vyložíme alobalem mašlovačkou vymastíme. Na něj přeneseme pomocí válečku 1 placku, posypeme ji mletými ořechy, strouhanými jablky, cukrem podle chuti a skořicí. Přikryjeme druhou plackou, okraje k sobě dobře přitiskneme, horní placku vidličkou propícháme a pomažeme rozšlehaným vejcem. Pečeme ve středně rozehřáté troubě dozlatova. Po vychladnutí nakrájíme na čtvercové řezy. (Z těsta lze připravit i mřížkový koláč).



Tvarohové knedlíky s jablky

Suroviny:

rohlíky	2 ks
mléko	0,15 l
tvaroh měkký	250 g
sůl	špetka
vejce	1 ks
hrubá mouka	60 g (podle potřeby)
jablka	500 g
cukr	60 g (podle potřeby)



Postup práce:

Rohlíky nakrájíme na tenká kolečka, dáme do mísy a pokapeme vlažným mlékem. Rohlíky nesmí být příliš mokré. Pak přidáme tvaroh, sůl, vejce a nakonec mouku a vypracujeme těsto. Na pomoučeném vále tvoříme kulaté knedlíčky o velikosti 4-5 cm. Vaříme cca 12-15 minut. Uvařené knedlíky dáme na talíř, přelijeme rozvařenými jablky s cukrem a rozpuštěným máslem. Můžeme ozdobit bílým jogurtem.

Tyto knedlíky můžeme podávat i na slano: ke špenátu, omáčkám i masu. Jsou rychle připravené a mají jemnou chuť.

Podle paní Krejčové ze Slivence

Jablka v županu

Suroviny:

Jedna dávka nepravého lístkového těsta
Jablka nakrájená na kolečka cca 1 cm silná a
s odstraněným jádřincem
Pikantní džem nebo marmeláda



Postup:

Těsto vyválíme na 3 mm, postupně na ně klademe kolečka jablek, každé zešř obkrojíme a těsto přihneme k jablku, ale tak, aby střed zůstal volný. Do vykrojeného středu dáme marmeládu. Upečeme v horké troubě.

Žemlový nákyp

Těsto:

Rohlíky	10
Mléko	¾ l
vejce	3
olej	3 velké lžíce
máslo	1/8 kg
cukr moučka	2 velké lžíce
vanilkový cukr	1
skořice, ořechy, rum	
jablka	cca 1 kg



Postup:

Rohlíky nakrájíme na kolečka a v míse zalijeme mlékem. Vedle v misce smícháme žloutky s cukrem a přidáme olej a trochu rozpuštěného másla. Z bílků (můžeme dát i více) ušleháme sníh. Rohlíky s mlékem rozmícháme, přidáme žloutkovou hmotu, promícháme a nakonec lehce vmícháme sníh z bílků. Vše vlijeme do pekáče silně vymazaného máslem, posypeme skořicí, ořechy a celý povrch poklademe osminkami neloupaných vykrájených jablek. Ty zasypeme vanilkovým cukrem a pokapeme máslem a rumem. Upečeme. Podáváme teplé i studené.

Poznámka: Lze použít na část pekáče i jiné ovoce, např. meruňky a švestky.

Podle paní Marie Růžičkové, původní recept je ze sliveneckého křížovnického dvora, dělal se prý ve velkém zejména ve žních.

Jablkový koláč, prý bretaňský

Suroviny:

větší polovina dávky nepravého lístkového těsta	
na kostky nakrájená oloupaná jablka	
oříšek másla	
cukr krystal	cca 2 velké lžíce
jablečná pálenka Calvados nebo rum	1 dl



Postup:

V teflonové zapékačí míse rozpustíme máslo, přidáme cukr a necháme probublat. Pak vsypeme jablka, zamícháme, vlijeme pálenku a krátce mícháme na ohni. Nakonec vše zakryjeme plátem těsta cca 5 mm silným, upevníme okraje a pečeme v troubě na 200 ° C. Po upečení vyklopíme koláč těstem dospodu na mísu a podáváme vlahý, nejlépe se šlehačkou.

Poznámka: Místo cukru lze použít med a lze přidat sekané ořechy, případně je v karamelu opražit, nicméně čisté jablečné řešení je originál.

Hraběčiny řezy

Těsto:

polohrubá mouka a hladká mouka (1:1)	450 g
cukr moučka	150 g
máslo nebo hera	200 g
prášek do pečiva	½
vejce	4 (i více)

Postup:

Zadělat těsto pouze žloutky, oddělit 1/3 a tu dát do lednice. Ostatní na vymazaný a vysypaný plech. Těsto posypat hrubě sekanými ořechy, postrouhat jablky, posypat skořicí a vanilkou. Na to navršíť sníh ze 6ti bílků a 200 g cukru písku. Navrch nastrouhat na nudličky vychladlé těsto z lednice. Péci jen chvíli prudce, pak zvolna, aby sníh nezhnědl.

Podle paní Blanky Syslové ze Slivence

