



MARIE JANKŮ-
SANDTNEROVÁ

✻

Vánoční pečení

✻

CUKROVINKY A PAMLSKY
NA ŠTĚDROVEČERNÍ STŮL

xyz

Vánoční pečení

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na
www.xyz.cz
www.albatrosmedia.cz



Marie Janků-Sandtnerová
Vánoční pečení – e-kniha
Copyright © Albatros Media a. s., 2024

Všechna práva vyhrazena.
Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována
bez písemného souhlasu majitelů práv.



Marie Janků-Sandtnerová

Vánoční pečení

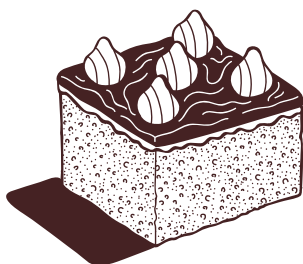
© Nakladatelství XYZ, 2024

ISBN tištěné verze 978-80-7683-680-8

Marie Janků-Sandtnerová



Vánoční pečení



xyz





Předmluva k 1. vydání

Vážené hospodyňky!

Vím, že chcete v krásné době vánoční potěšiti malé i velké a že přerůzné starosti tíží Vaše dobré hlavy již kolik týdnů před Štědrým večerem. Co tu starosti, jak a čím koho podělit, potěšit a překvapit, jak upravit jídla, a posléze i čím přiodít a vyzdobit stromeček!

V těchto starostech Vám přicházím alespoň s troškou na pomoc, předkládajíc výběr cukrovinek i pochoutek vhodných na vánoční stromeček i stoleček. Výběr ten uvila jsem v knížku, kterou kladu ve Vaše ruce, doufajíc, že Vám bude bezpečnou rádkyní při všech starostech a pracích v době vánoční i později, když budete něco strojiti pro mlsný jazýček.

M. JANKŮ-SANDTNEROVÁ
odborná učitelka
V Praze 7. prosince 1929

Předmluva k 3. vydání

Vánoční cukrovinky patří správně na stolek pod stromečkem. Je sice zvykem zavěšovat na stromek všechny ty dobroty, s kterými se každá hospodyňka tak ráda pochlubí. Ale nezapomínejme, že v místnosti, kde je stromeček, se musí chodit uklízet, že se tam tvoří prach a usazuje se na cukrovinkách. Na stromeček má se věšeti z důvodů hygienických jen cukroví balené, okrasné předměty, ořechy a jablíčka, která se loupají. Rozsvícené svíčky pak doplní pravou vánoční náladu.

Proto cukrovinky upravíme na mísy, které dáme na stolek pod stromeček; jistě se bude velice líbit. (Mísy při úklidu odstraníme.) Chceme-li snad pro jednotlivé hosty při vánoční večeři určití množství zákusků, uděláme si zvláštní ozdobné sáčky, třeba z dvojbarevného krepového papíru, a vkusně je zavážeme stužkou. A tak máme také hned doma levný dárek, který bude jistě již pro svůj sladký obsah po zásluze oceněn a s nadšením přijat.

Papírové sáčky volíme vždy světlé barvy, vnitřní sáček bílý. Nebo si můžeme zhotoviti ze slabé lepenky krabice, které polepíme zevně i uvnitř hedvábným papírem a kraje ozdobně spojíme barevnou vlnou. Kolik různých možností se tu naskýtá vynalézavé hlavě hospodyňky!

Aby se nám cukrovinky povedly tak, jak si přejeme, pečeme je takto: Máme-li v ohništi dostatek žhavého uhlí, uzavřeme popelník a v dobře vyhřáté troubě pečeme cukrovinky. Troubu zbytečně neotvíráme a nepřikládáme do kamen. Když uhlí v ohništi počíná chladnouti, pečeme cukrovinky choulostivější (sněhové hubinky, kokosky, mandlové kupičky apod.). Postupujeme-li podle tohoto návodu, budou cukrovinky dobře upečené a stejnoměrně zbarvené.

Všechny upečené horké cukrovinky klademe na čistý vál nebo na rovné prkénko, aby se nekroutily, teprve úplně vychladlé rovnáme na mísu. Upečené dorty necháme zvolna vychladnouti půl hodiny ve formě a vychladlé vyklopíme na posypané prkénko nebo na síto. Dáme-li ihned horký dort do studené spíže, dort klesne, protože páry z něho rychle prchají. Dort rozkrájíme a naplníme úplně vychladlý, nejlépe druhý den. Podrobné poučení je podáno při úpravě jednotlivých cukrovinek a dortů.

V shora uvedených řádcích podávám obecně stručný výklad o přípravě cukrovinek a pečiva, abych vyhověla četným dotazům i podala základní návod všem hospodyňkám.

M. JANKŮ-SANDTNEROVÁ

odborná učitelka

V Praze 3. prosince 1941

Předmluva k tomuto vydání

Vážení milovníci dobrého vaření,

Recepty Marie Janků–Sandtnerové jsou prověřené časem, jsou dobré a prostě nás baví.

Proto vám přinášíme jejich nové vydání.

Některé suroviny nebo pomůcky už v dnešní kuchyni nenajdete, připravili jsme tedy slovníček pojmů, které by mohly být nesrozumitelné, některé dnes již méně známé suroviny jsme doplnili o jejich alternativu.

V době, z níž recepty pocházejí, se taky ještě peklo v troubě na dřevo, a tedy bez regulace stupňů. Proto o kousek níž najdete i „teplotní převod“.

At se vám daří a at vám chutná!

Slovníček

Amonium ▶ alternativa: droždí

Cukrářské droždí. Seženeme ho i dnes – v drogeriích nebo větších obchodních řetězcích. Amonium dodá těstu křehkost a nepravidelné póry; používá se například do sladkých řezů, perníčků, rakviček. Obsahuje hydrogenuhličitan sodný, což je běžný a bezpečný kypřicí prášek.

Angelika ▶ andělka lékařská

Mladé lodyhy, nakrájené na kolečka a nasycené horkým cukrovým sirupem, jsou chutnou ozdobou dortů.

Breton

Potravinářské barvivo. Oproti hospodyňkám z počátku minulého století máme tu výhodu, že existují gelové barvy, se kterými je radost pracovat.

Cukrovaná kůra / naložená (candirovaná) pomerančová kůra

Kandovaná pomerančová kůra

Čajové máslo ▶ alternativa: stolní máslo

Máslo ze sladké 33% smetany, které získáme vyšleháním, několikanásobným propláchnutím ve vodě a hnětením.

Černé ořechy ▶ alternativa: vlašské ořechy povařené v cukru

Zelené ořechy, uprostřed ještě měkké (asi koncem června), propícháme špendlíky a máčíme ve studené vodě tak dlouho, až všechny zčernají (2 až 3 týdny). Každý den vodu vyměníme. Poté ořechy s čistou vodou postavíme na oheň a zvolna je uvaříme do měkka. Pak je dáme do mísy a zalijeme svařeným řídkým cukrem (z 1l vody

a 200g cukru) a uložíme je do studena. Druhý den ořechy vyndáme, do roztoku opět přidáme 200g cukru, znovu povaříme a na ořechy nalijeme. To se ještě jednou opakuje. Po čtvrté přidáme posledních 200g cukru, skořici a hřebíčky a znovu povaříme. Pak ořechy dáme na 2 min. do horké šťávy, vyndáme je, šťávu povaříme do husta, ořechy naskládáme do sklenic, šťávu nalijeme na ořechy a dáme vychladnout. Sklenice uzavřeme a sterilizujeme při 100 °C po dobu 8 minut

Krupičková mouka ► alternativa: směs hladké a polohrubé mouky, případně dětské krupičky

Mouka mletá jiným způsobem než dnešní mouka. Marie Sandtnerová navrhuje jako její možnou alternativu škrobovou moučku.

Malagové víno ► alternativa: jakékoli sladké víno

Likérové víno nazvané podle španělského města Malaga. Vyrábí se z přezrálých hroznů, které se po sklizni ještě dosušují na slunci.

Maraschino

Italský třešňový likér, který se jako jeden z mála likérů na světě získává destilací.

Piškotové drobečky ► rozdrobené piškoty

Plsní lůj ► vepřové sádlo

Tukové pletivo uložené na vnitřní straně břišní stěny prasete. Plsní sádlo se prodává v podobě srolovaných plástů.

Povoskovaný plech ► pečicí papír

Práškový cukr, pudrový cukr ► moučkový cukr

Tlučený cukr ► cukr krupice

Turek ► dýně, tykev

Voskový papír ► pečicí papír

Žíněné síto – jemné síto; k pasírování šťáv, povidel apod.

Převody teplot k pečení

Mírně / hodně mírně teplá trouba – do 150 °C

prostředně / přiměřeně horká trouba – kolem 180 °C

dobře / hodně vyhřátá trouba – 200 až 220 °C

CUKROVÍ



Anýzové proužky

ROZPOČET: 4 bílky – 8 dkg cukru – 6 dkg bramborové moučky – 6 dkg pšeničné mouky – 4 oplatky – 1 dkg krystal. cukru – ¼ lžičky přebíraného anýzu – 1 dkg másla na plech.

Do tuhého sněhu z bílků lehce promícháme práškový cukr, bramborovou moučku a pšeničnou mouku. Rozetřeme těsto na bílé oplatky do výše 1½ cm, povrch posypeme krystalovým cukrem promíchaným s anýzem; nakrájíme 3 cm široké proužky, složíme je na pomazaný plech a upečeme je (spíše usušíme) ve velmi mírně vyhřáté troubě. Teplé opatrně sejmem z plechu.

Anýzové rohlíčky

ROZPOČET: 18 dkg hladké mouky – 5 dkg cukru – 1 lžíce tlučeného anýzu – 10 dkg másla – 3 žloutky.

OŘECHOVÁ HMOTA: Do tuhého sněhu z bílků lehce zamícháme moučkový cukr, strouhanou čokoládu a strouhané vlašské ořechy.

HMOTA: 3 bílky – 14 dkg cukru – 5 dkg čokolády – 10 dkg strouhaných vlašských ořechů.

Zpracujeme na vále v těsto hladkou mouku, moučkový cukr, utlučený anýz, rozsekané máslo a žloutky. Těsto vypracujeme a dáme do studena asi na ½ hodiny ztuhnout. Pak je vyválíme na čtverec nebo obdélník, válečkem je přeneseme na plech vyložený papírem a v mírně teplé troubě těsto malou chvíli zapečeme. Na zapečené těsto rozetřeme ořechovou hmotu a znovu vše upečeme. Teplé těsto nakrájíme formičkou na rohlíčky, které ještě malou chvíli v troubě sušíme.



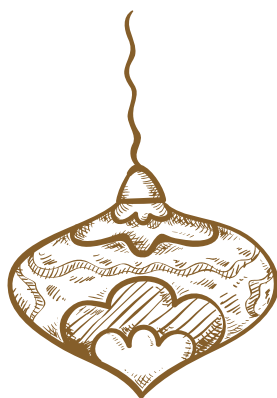


Anýzový chlebíček

ROZPOČET: 50 dkg mouky (hladká a krupičková) – 4 dkg cukru – ½ dkg soli – na špičku kávové lžičky anýzu – 2½ dkg droždí – ¼ l mléka – 6 dkg másla nebo tuku – 8 dkg cukrované pomerančové kůry – 6 dkg mandlí – 2 dkg tuku na plech – 5 dkg cukru s vanilkou.

ŽLOUTKOVÁ POLEVA: Utřeme do husta 1 žloutek, 5 dkg práškového cukru a ½ kávové lžičky bílého punče.

Dáme do mísy mouku, cukr, máslo, sůl, prosetý anýz, z droždí vykynutý kvásek, rozehřáté máslo; vypracujeme v tužší těsto a dáme kynout. Do vykynutého těsta zamícháme drobně nakrájené loupané mandle nebo oříšky a v cukru naloženou pomerančovou kůru. Z těsta uděláme váleček 12cm široký, položíme na mastný plech a dáme opět vykynout. Pak potřeme chlebíček máslem a pečeme 25 minut v prostředně horké troubě. Upečený chlebíček nakrájíme na 1½ cm silné plátky, které na jedné straně obalíme ve vanilkovém cukru a dáme znovu do trouby osušit. Když chlebíčky trochu vychladnou, potřeme druhou stranu žloutkovou polevou, ozdobíme loupánými mandlemi a sušíme 3 minuty v troubě. Chlebíček podáváme k čaji nebo k vínu.



Barevné řetízky na stromeček

ROZPOČET: 4 bílky – 7 dkg tlučeného cukru – 20 dkg cukru vařeného ve ¼ l vody – 6 dkg práškového cukru (moučka) – 2 kapky bretonu – vosk.

Zašleháme do tuhého sněhu z čerstvých bílků tlučený cukr, pak tam za stálého šlehání přikapeme cukr vařený na silnou nitku, a když sníh vychladne, zamícháme do něho lehce cukr (moučku). Takto připravenou hmotu rozdělíme na dvě nestejně polovičky. Větší díl obarvíme červeným bretonem, druhý necháme neobarvený. Pak vložíme oba díly do dvou kornoutů s hvězdičkovou trubičkou a vystříkujeme na studený, povoskovaný plech růžové hubinky do řady vedle sebe, napneme na ně stříbrnou nebo zlatou úzkou stužku, kterou zakončíme očkem na pověšení; pak vystříkáme na stužku hubinky z bílého sněhu. Řetězy nejdříve usušíme v chladné troubě a potom je dosušíme v troubě teplejší.

Biskupský chlebiček

ROZPOČET: 28 dkg cukru – 4 celá vejce – 8 dkg hrozinek – citronová kůra – 8 dkg mandlí – 14 dkg mouky – 2 dkg másla – 1 dkg mouky na formu.

Tlučený prosetý cukr, celá vejce a citronovou kůru šleháme metlou tak dlouho, až hodně zhoustnou a nabudou. Pak do nich přidáme očištěné hrozinky, neloupané nakrájené mandle a naposled krupičkovou mouku. Lehce promíchané těsto nalijeme do chlebičkové formy vymazané máslem a vysypané moukou a v mírně teplé troubě upečeme chlebiček do růžova (asi za ¾ hod.). Vychladlý vyklopíme a úplně studený nakrájíme.

Bábovka z bramborové moučky, jemná

ROZPOČET: 21 dkg cukru – 5 vajec – 1 žloutek – z 1 citronu strouhaná kůra – z 1 citronu šťáva – 12½ dkg bramborové moučky – 2 dkg másla nebo tuku – 1 dkg strouhané žemle.

Rozšleháme dobře metlou v kotlíku na sníh tlučený cukr, celá vejce, žloutky, citronovou kůru, postavíme kotlík do kastrolu s horkou vodou a šleháme na ohni ½ hod. Pak kotlík vyndáme, přimícháme ještě citronovou šťávu a jemnou bramborovou škrobovou moučku. Vymažeme máslem bábovkovou formu, vysypeme ji strouhanou žemlí, naplníme těstem a upečeme bábovku do zlatova v přiměřeně vytopené troubě. Upečenou, zchladlou vyklopíme opatrně na mísu a pocukrujeme.

Cukrové kaštánky

ROZPOČET: 50 dkg vařených prolisovaných kaštanů – 10 až 15 dkg cukru – 1 balíček vanilinového cukru – špejle.

ČOKOLÁDOVÁ POLEVA: viz Obalené višně.

Jedlé kaštany nařízneme a uvaříme ve vodě do měkka. Ještě horké kaštany oloupeme, prolisujeme sítem, dáme na vál a přidáme do nich prosetý práškový cukr, vanilinový cukr a vše lehce upravíme v husté těsto. Z těsta vyválíme dlouhé válečky, které nakrájíme na stejně velké kousky, z každého uděláme kuličku, kterou lehce smáčkne do špičky tak, aby se podobala pravému kaštanu. Hotové kaštánky napícháme na špejli a usušíme na prkénku vyloženém papírem. Druhý den máčíme kaštánky i se špejlí do čokoládové polevy a zastrčíme do sáčku s moukou, aby stály, a opět usušíme. Suché kaštánky sejmem ze špejlí, otvor opatrně uzavřeme nožem a složíme do malých papírových košíčků, v nichž je pokládáme na mísu mezi ostatní cukrovinky.



Černobílé pletánky

ROZPOČET: 24 dkg hladké mouky – citronová kůra – 6 dkg cukru – 14 dkg másla – 2 žloutky – 2 tabulky čokolády – 1 dkg másla – 1 dkg mouky na plech – 1 žloutek – 1 dkg krystalového cukru.

Připravíme si na vál hladkou mouku, citronovou kůru, moučkový cukr, do toho nožem rozsekáme máslo, přidáme žloutky a vypracujeme dobře a rychle těsto, které rozdělíme na 2 díly. Jeden díl obarvíme strouhanou čokoládou, druhý zůstane bílý. Pak je dáme do studena ztuhnout. Ztuhlé těsto nakrájíme na kousky, vyválíme nudličky a střídavě (bílou a černou) je spleteme ve věnečky, rohlíčky, trojhránky apod. Složíme je na plech potřený máslem a posypaný moukou, na povrchu je potřeme žloutkem, posypeme krystalovým cukrem a v hodně mírně teplé troubě je pečeme do bledě růžova.

Černošky ve sněhu

ROZPOČET: 5 bílků – 35 dkg tlučeného cukru – 3 kapky citronové šťávy, na špičku nože vanilky – 20 dkg datlí – 5 dkg mandlí nebo citronády.

Pěkné datle očistíme, zbavíme pecek, které nahradíme loupanou mandlí nebo nakrájenou citronádou. Do tuhého sněhu zašleháme po lžících cukr, kotlík postavíme do kastrolu s vařící vodou a šleháme na plotně, až sníh hodně zhoustne. Pak do něho lehce přikapeme citronovou šťávu a tlučenou vanilku. Hustý sníh rychle vložíme do papírového kornoutu s hvězdičkovou trubičkou, na plech vymačkáme malé věnečky, do středu každého věnečku postavíme datli a na ni vystříkneme malou čepičku. Černošky usušíme nejdříve v mírně vyhřáté troubě a pak je v teplejší troubě dosušíme.



Čokoládové cukrovinky na stromeček

ROZPOČET: 3 bílky – 16 dkg cukru – 1 cm tlučené vanilky – 16 dkg hladké mouky – 2 dkg kakaového prášku – vosk na plech. **POLEVA:** viz Polevy.

Ušleháme z čerstvých bílků hodně tuhý sníh, zašleháme do něho tlučený prosetý cukr a přimícháme lehce hladkou mouku a kakaový prášek. Hmotu vložíme do sáčku s trubičkou a vystříkáme na povoskovaný plech větnečky, rohlíčky apod. Cukrovinky necháme půl hodiny schnout. Pak je upečeme ve velmi mírně vytopené troubě. Pečené cukrovinky máčíme v čokoládové polevě anebo je zdobíme bílkovou polevou. Dobře oschlé věšíme na stromeček nebo klademe na mísu mezi ostatní cukrovinky.

Čokoládové desertky

ROZPOČET: ½ balíku oplatek o průměru 7 cm – 20 dkg másla – 20 dkg práškového cukru – ½ cm vanilky – 1 žloutek – 3 lžice silné černé kávy.

NÁPLŇ KÁVOVÁ: Dobře umícháme čajové máslo, práškový cukr, prosetou utlučenou vanilku a žloutek; stále mícháme, přikapeme studenou silnou černou kávu.

ČOKOLÁDOVÁ POLEVA: Dáme v misce do trouby rozeřtát čokoládu, lžící vody a máslo. Zvlášť si povaříme vodu s kostkovým cukrem na nitku. Za stálého míchání přikapeme vařící cukr do rozeřtáté čokolády. Jakmile poleva na okraji misky tuhne, poléváme desertky.

Malé kulaté neslazené oplatky, o průměru 7 cm, rozpůlíme ostrým nožem. Polovinu oplatek naplníme máslovým kávovým krémem ve výši 1 cm, druhou polovinu položíme na krém. Složené desertky dáme ztuhnout do studena. Úplně tuhé desertky polijeme čokoládovou polevou, a než poleva úplně ztuhne, posypeme desertky do poloviny loupánými sekanými pistáciemi a necháme úplně dosušit. Desertky upravíme vkusně na mísu a dáme na stůl pod stromeček.

Vážení čtenáři, právě jste dočetli ukázkou z knihy Vánoční pečení.
Pokud se Vám ukázka líbila, na našem webu si můžete zakoupit celou knihu.