

Exit 21 příloha

Zpravodaj vydávaný obcí
Mirošovice

2022



Vážení rodiče, prarodiče a přátelé školy,

děkujeme Vám, že jste s námi strávili Den otevřených dveří a sdíleli s námi hezký adventní čas. Vážíme si Vaší podpory.



Do nového roku přejeme Vám i Vaším blízkým pevné zdraví, štěstí a spokojenost.

Zaměstnanci ZŠ Mirošovice

Rozhovory s Mirošovičáky – Exit 10-11

Domácí chléb aneb Upeč si sám

Po roce Vánoce se opět hlásí. Mnoho času trávíme v kuchyni s myšlenkou, co letos připravíme na štědrovečerní stůl a kdo to všechno sní. Stálíci Vánoc jsou perníčky, avšak co zkusit něco nového? Baráčnická tetička Jiřinka Kotková se s námi rozdělila o zkušenosti s pečením chleba.

„Domácí chléb vytváří doma příjemnou atmosféru, domácnost nádherně provoní, přinese něco extra na stůl, spojuje lidi, mnohem lépe zasytí, déle vydrží čerstvý (pokud ho tedy nesníte na posezení, což se zejména u prvních pokusů klidně může stát).“

Tetičko, mezi přáteli jsi známá tím, že trávíš množství času v kuchyni. Pečeš, vaříš?

... a smažím, dusím, zavažuji, suším, nakládám... uklízím ☺ a z kuchyně si postupně tvořím nejoblíbenější a nejuniverzálnější část bytu, tak jak tomu bývalo dříve – u nás v kuchyni se odehrává všechno podstatné a obývací trošku žálí ☺. Občas jsou návštěvy překvapeny, že vůbec obývací pokoj máme. Kuchyně je u nás opravdu srdcem domova. Někdy v ní i spíme ☺. Naše kuchyň je průchozí, takže cokoliv se v ní děje, ovlivňuje zbytek domácnosti, a nejraději jsem, když přijdu domů a vše je provoněno třeba čerstvým domácím pečivem. Teď na sklonku roku vede aroma másla, karamelu a skořice. Vždy mi to připomene dětství u babičky a dědy na Moravě a to na mě působí nejen příjemně nostalgicky, ale i relaxačně.

Domácí chléb – jak ses k pečení dostala? Co bylo prvním podnětem, proč zkusit domácí chléb vlastní rukou? Jaký byl výsledek prvního pokusu? Studovala jsi nějakou literaturu, nebo jsi šla cestou pokus-omyl? Máš nějakého oblíbeného pekaře, svůj vzor?

Dříve by mě nenapadlo, že si kdy doma budu péct vlastní chléb. Vyrůstala jsem v Praze v paneláku, pečivo rodiče vždy kupovali v supermarketu a peklo se výjimečně, spíše u babičky a dědy na frýdecko-místecku (babička vždycky pekla stovky svatebních koláčů, když se měla sjet rodina), u nás třeba jen bábovka nebo bublanina. Ale s rozmachem domácích pekáren jsem viděla nadšení v očích mých kolegyní z práce, které si předávaly domácí chléb jako dárek rovnající se pomalu svatebnímu dortu ☺ a říkala jsem si, co na tom mají, vždyť je to jen chleba. Mnohem později jsem objevila pana Cuketku (<https://recepty.cuketka.cz/>, zakladatel Scuk, pozn. red.), jehož podání prací v kuchyni bylo tak zábavné, že jsem se do jeho jednoduchých návodů pustila taky. Mezi nimi byl i chléb ze sušeného droždí, vody, mouky, soli a kmínu (Obr. 1). A můj první chleba byl na tu. A světe, div se, prohlásila jsem, že už nikdy kupovat chleba nebudu. Že je to tak jednoduché a dobré, že prostě zůstávám u pečení.

Kváskový chleba je však úplně jiný level a když jsem čuchla po letech k pečení z kvásku, to začala teprve ta pravá mánie, a to už mi opravdu kupovaný chléb nesmí přes práh ☺.

Z kvásku chléb pečú od prvních covidových dob, kdy nebylo často k dostání droždí, to byl ten impuls zkusit to jinak.



Obrázek 1: Jeden z prvních pokusů o domácí chléb

Pročetla jsem si snad všechny diskuze ve facebookové skupině *Pečem pecen* a teoreticky jsem tak byla perfektně na svůj první kváskový chléb vybavena. Zbývalo sehnat kvásek a pustit se do toho. Věděla jsem, že kdybych si ho začala pěstovat sama, první pečení bych odkládala a hlavně jsem si nevěřila, že ho budu umět vypěstovat do té správné kondice. Podívala jsem se tedy na kváskovou mapu a spojila se s Ilonou Komárkovou. Dostala jsem instrukce „ihned použít“, tak už nebylo cesty zpět ☺. Byla to ta nejlepší instrukce a nejsilnější impuls ☺. Recept jsem měla od Ilony, včetně jejích rad. První výsledek přikládám formou fotopříběhu ☺. Výsledná chuť předčila všechna má očekávání a bylo „zaděláno“.

Příprava rozkvasu z darovaného kvásku



Vykynutý rozkvas se smíchá se zbytkem surovin a chléb se nechá odpočívat v ošatce (zkrácený postup) – já neměla ošatku, tak odpočíval v utěrce ☺



Ne, z utěrky mi nešel vyklopit „pecen“, první těsto jsem měla moc tekuté a utěrku málo pomoučenou ☺, z utěrky jsem tedy po několika hodinách těsto doslova „vylila“ do rozpálené skleněné formy a děj se vůle Boží



A zde vidíte, proč se chlebu říká „boží dar“, protože vůle boží se dělá, a chléb jako zázrakem vyšel a jeho chuť, vůně a křupavá kůrka byly prostě „boží“ ☺.



A oblíbený pekař, vzor? Časem jsem přešla z *Pečem pecen* na *PečemPecen.cz* – sladké a další OT a tam zbožňuji Míšu Rau, Lídu Gottwaldovou a pochopitelně Ivu Trhoňovou. Tyto tři dámy jsou pro mě něco jako svatá trojice pro křesťany ☺. Nejen, že jsou neskutečně ochotné kdykoliv poradit, ale jsou i vtipné, milé a jejich recepty nemají chybu. U paní Trhoňové miluji, jak si s pečivem umí vyhrát co do tvarů, recepty paní Gottwaldové vždycky nějak pomotám, ale výsledek je stejně boží (říkám jim blbuvzdorné recepty) a Míša Rau je prostě pojem, zejména když potřebujete poradit ohledně prefermentů nebo jejich buchet, jejichž všeobecný věhlas ji konečně také donutil vydat knížku ☺

To zní jako pohádka, jako kouzlo, Jiřinko, měla bys pro nás recept?

Jeje, receptů je mnoho. Ale když je ten předvánoční čas, zkusme spolu něco netradičního ☺ Na tento chléb se chystám už několik let v tomto období, letos jdu do toho. Dávám odkaz, protože si nechci přisuzovat zásluhy za něco, co jsem nevymyslela, je zde krásný postup vč. fotek:

<https://www.vune-chleba.cz/2018/11/vanocni-chleb/>

Jinak se u nás ustálil pšenično-žitný chléb z žitného kvásku, ideální pro lenochy nebo chronické nestíhače (jsem vždy na jenom nebo druhém konci tohoto spektra ☺), který si můžete přizpůsobit jakkoliv chcete, třeba přidáním libovolných semínek, škvarků, cibule, česneku, nebo třeba masového výpeku, ale i časově, poměry surovin... je to zkrátka šikovný základ.

Smíchám žitný kvásek s 200 g žitné hladké mouky a cca 200 ml vody, nechám cca 12 hodin rozkvasit (v létě je proces díky teplu rychlejší) v pokojové teplotě pod slídou nebo pokličkou (většinou přes noc). Poté smíchám tento rozkvas s 400 g hladké pšeničné mouky a cca 300-400 ml vody (záleží jen na mě, jestli chci tekutější těsto nebo jestli chci kompaktnější bochníček, ale většinou dávám stejné množství vody jako mouky, lépe se to pamatuje), většinou přidám ještě pšeničné otruby, nějaká semínka nebo ovesné vločky, 2 lžičky soli a kmínu už dávám tak nějak od oka podle toho, jak moc chci, aby byl v chlebu cítit (odhadem asi 2 lžíce). Dobře promíchám, ideálně tak, aby se těsto začalo za vařečkou táhnout (na to už mám robota). Nechám kynout dalších 8-12 hodin (12 h je spíše výjimka, to doporučuji rovnou nechat kynout v lednici), podle toho, kdy se vracím z práce. Vůbec nepřekládám, nemíchám, prostě si těsta nevšímám a nechávám ho žít vlastním životem (opět pod slídou nebo pokličkou). Pak rozpálím troubu s formou na chléb (mám oblíbenou kameninovou ve tvaru srdce) na 250°C (záleží na materiálu formy, ale kamenina potřebuje i přes 30 minut rozpalovat) a bez jakéhokoli vymazávání nebo vysypávání pak do horké formy vliju vykynuté těsto a nechám péct cca 40 minut, poté snížím teplotu na 210 °C a dopékám dalších cca 40 minut. Poté se chlebiček vyklopí z formy a nechá vystydnout na mřížce. Chci-li si zachovat dlouho měkkou kůrku, postříkám po vytažení z trouby chléb vodou, ale většinou i na to zapomenu ☺. Tento postup rozhodně nemusí být pro někoho ideální, zvlášť pokud chcete péct na vyšší úrovni a s designem chlebičku si pohrát (nejen navenek, ale i ohledně vzhledu a nadýchanosti středy) – ale nám jde o pracnost při zachování vůně a chuti domácího pečení. Na soutěže se s tím nechystám ☺ (Obr.2).

Co vše je potřebné k tomu, abychom si mohli upéct chléb?

Chleba je nenáročné pečivo, jak vidíte z postupu popsaného výše. Takže potřebujete jen chuť a čas na ten proces, který může být někdy i delší než 24 hodin, chcete-li tedy něco rychle na stůl, budete muset dělat chlebové placky jako třeba Indové nebo jiné pečivo, které nepotřebuje tolik času na kynutí. Do českého chleba ale patří žito, a to, aby se dobře trávilo, potřebuje svůj čas. Máte-li ale troubu, domácí pekárnu nebo remosku, pak už



Obrázek 2: Domácí chléb dle přiloženého receptu