INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

RESTAURAČNÍ MOUČNÍKY

Výroba restauračních moučníků s využitím (nejen) regionálních potravin

Eva Sedláčková

Publikace vznikla jako studijní materiál ke kurzu dalšího vzdělávání „Výroba restauračních moučníků" v rámci projektu „Příprava pokrmů a moučníků z regionálních potravin", reg. č. CZ.1.07/3.2.02/04.0032.

Nositelem projektu je Úhlava, o.p.s. a partnerem Střední škola zemědělská a potravinářská, Klatovy.

Tento projekt je spolufinancován Evropským sociálním fondem a státním rozpočtem ČR.

Eva Sedláčková

RESTAURAČNÍ MOUČNÍKY
Výroba restauračních moučníků s využitím (nejen) regionálních potravin

© 2014 Úhlava, o.p.s., Klatovy

ISBN 978-80-905087-3-6
(online: pdf, www.uhlava.cz)

RESTAURAČNÍ MOUČNÍKY

Výroba restauračních moučníků
s využitím (nejen) regionálních potravin

Eva Sedláčková

Klatovy 2014

OBSAH

Úvod 5

- Co je restaurační moučník? 6
- Co je kavárenský moučník? 7
- Co je restaurační dezert? 7

Obecné zásady práce v cukrářském provozu 8

- Sanitační řád provozovny 8
- Provozní řád 8
- HACCP 8
- Legislativa ČR a EU – platné předpisy pro zavedení zásad hygieny a sanitace do praxe 8
- Co je to hygiena a sanitace ? 9
- Křížová kontaminace 10
- Metody sanitace v cukrárenské výrobě 10
- Co je to HACCP? 10
- Bezpečnostní předpisy a zásady 11
- Příjem a uchovávání surovin 11
- Rozdělení skladů podle teploty 12
- Uložení surovin 12
- Uchovávání polotovarů 12
- Přepočty surovinových norem 12
- Příprava a úprava surovin 13
- Technologické postupy používané při přípravě restauračních moučníků 13
- Základní zařízení cukrářské dílny, příprava strojního zařízení 15
- Pomůcky pro přípravu restauračních moučníků 16

Výroba restauračních moučníků 18

Rozdělení restauračních moučníků 18

Vařené moučníky 18

- Kaše 18
- Sladké těstoviny 18
- Ovocné knedlíky 18
- Výrobky z bramborového těsta 19
- **Vařené moučníky**
  Recepty z regionálních surovin 19

Moučníky vařené ve vodní lázni 28

- Pudinky 28
- **Moučníky vařené ve vodní lázni**
  Recepty z regionálních surovin 28

Pečené moučníky 28

- Pečivo z kynutého těsta 28
- Záviny a výrobky z listového těsta 28
- Lité moučníky 29
- Žemlovky 29
- Nákypy 29
- Ostatní pečené moučníky 30
- **Pečené moučníky**
  Recepty z regionálních surovin 30

Moučníky pečené na pánvi 37

- Palačinky 37
- Trhanec 37
- Lívance 37
- Omelety 37
- **Moučníky pečené na pánvi**
  Recepty z regionálních surovin 37

Smažené moučníky **42**
- Bavorské vdolečky 42
- Pálené koule 42
- Pařížské koule 42
- Smažené ovoce 42
- Smažená zmrzlina 42
- **Smažené moučníky**
  Recepty z regionálních surovin 42

Studené smetanové pudinky **46**

Studené krémy **46**

Ovocné speciality **46**
- Plněné pomeranče 46
- Hořící jablka 46
- Jahodová jablka 46
- Banán se šlehačkou 46
- Pařížský banán 46
- Ovocný špíz 46
- **Ovocné speciality**
  Recepty z regionálních surovin 46

Ovocné saláty **49**
- **Ovocné saláty**
  Recepty z regionálních surovin 49

Sorbety **49**
- **Sorbety a zmrzliny**
  Recepty z regionálních surovin 49

Ovocné polévky **52**
- **Ovocné polévky**
  Recepty z regionálních surovin 52

Poháry **55**
- **Poháry**
  Recepty z regionálních surovin 55

Speciální moučníky **58**
- Suflé 58
- Sabajon 58
- Parfait 58
- Tiramisu 58
- Omeleta Surprise 58
- Páje 58
- **Speciální moučníky**
  Recepty z regionálních surovin 58

Mléčné koktejly **61**
- **Mléčné koktejly**
  Recepty z regionálních surovin 61

Snídaňový bufet
- **Snídaňový bufet**
  Recepty z regionálních surovin 61

Producenti regionálních potravin v Plzeňském kraji **64**

Seznam použité literatury **67**
Seznam doporučené literatury **67**

V textu jsou používány níže uvedené symboly

K probíranému tématu
je k dispozici instruktážní video

Více k dané problematice naleznete
v e-learningových materiálech

ÚVOD

Uchování zvyků, tradic, jazyka, kultury a samozřejmě také národní kuchyně a otevírání se světu se často hodnotí jako dva proti sobě jdoucí trendy. Opak je pravdou. Jako bychom se už nabažili toho nového „světového" a stále více začínáme hledat klenoty naší staré české kuchyně. Po období zatracování všeho „starého, českého" sílí snaha sáhnout do naší domácí pokladnice, ve které zůstaly z kuchyně minulých století zachovány ty nejlepší, nejchutnější a zdravému stravování vyhovující recepty.

Konečně jsme začali být hrdi na plodiny, které rostou u nás doma, sklízíme je v době nejlepší zralosti a dostanou se s minimálními náklady na dopravu v co nejčerstvějším stavu na náš stůl.

Neomezené možnosti cestovat a ochutnávat speciality sousedních i exotických zemí měly paradoxně za následek to, že se nám začalo stýskat po klasických domácích pokrmech. Zjistili jsme, že čerstvé ovoce chutná jinak tam, kde narostlo a jinak u nás, kam je dovezeno tisíce kilometrů.

A s tímto zjištěním následovalo další. Jak asi cizincům u nás chutnají „cizokrajná jídla" z dovezených surovin, když oni jsou zvyklí konzumovat tyto, pro nás exotické, pro ně domácí, produkty v době ideální zralosti a čerstvosti ? Nebylo by lepší nabídnout jim naše, pro nás prosté a obyčejné pokrmy, které zase jim budou připadat cizokrajné a vzácné?

A tak začínáme znovu objevovat chuť švestek, třešní, višní, rybízu, angreštu, borůvek apod. Asi není správné napsat slovo „objevovat", vždyť my jsme tu chuť nikdy nezapomněli! Opět se rozplýváme nad chutí a vůní čerstvě upečeného babiččina štrúdlu, pochutnáváme si na maminčiných borůvkových knedlících i obyčejné krupičkové kaši sypané perníkem. Znovu jsme objevili aroma bylinek a myslíme si, jak jsme světoví a moderní. Ale vždyť právě takto už vařívaly naše babičky. Bazalka, máta, libeček, meduňka – to všechno byly běžné bylinky na každé zahrádce. Teď je draze kupujeme v supermarketu a neuvědomujeme si, že nejde o vnášení cizích chutí do naší kuchyně, ale o obnovu tradice.

Nejen celá naše země, ale i jednotlivé regiony si začínají uvědomovat svoji jedinečnost a krajovou originalitu při přípravě pokrmů. Jinak se vařilo na úrodné Hané a jinak u nás, v chudším Pošumaví. Podle způsobu přípravy jídla by se nechal odvodit i seznam nejdostupnějších surovin – jihočeské rybí pokrmy, bramborová jídla z podhorských a horských oblastí, zeleninové a ovocné speciality z úrodných nížin. Postupně se rozdíly stíraly a dnes, vlivem zásobování, se zdají být minimální. Pošumaví v minulosti bylo krajem spíš chudším. Úbočí šumavských velikánů i zapadlá údolí nedávala příliš prostoru pro rozvoj zemědělství. Pěstovalo se a chovalo vždy jen to nejnutnější a nejodolnější. Strava byla přizpůsobena těmto nelehkým přírodním podmínkám a tak až do 19. století jen málokde znali něco jiného, než domácí obiloviny (především žito, oves a pšenici v podobě chleba a pečiva z kynutých těst), luštěniny (především hrách), kořenovou zeleninu, cibuli, česnek, hlávkové zelí, od 18. století brambory, mléčné výrobky v podobě mléka, másla, smetany, tvarohu a různých zrajících sýrů, maso především z drobného domácího zvířectva, ovcí a vepřů a samozřejmě také domácí ovoce (jablka, hrušky, švestky v čerstvém stavu, sušené či ve formě povidel). Přírodní podmínky tak v našem regionu neumožňovaly výraznější pestrost, avšak i tato jednoduchá, střídmá strava poskytovala obyvatelům vše potřebné pro jejich život, ve výsledku daleko zdravější a člověku přínosnější, než naše dnešní bohatá, pestrá skladba potravin.

Přesto ale regionální potraviny žijí!

Lidé začali obnovovat rodinné tradice a objevovat výhody samozásobitelů tj. malochovy a pěstování ovoce a zeleniny pro vlastní spotřebu. A odtud už byl jen malý krůček ke vzniku nových firem a provozoven, které se zákonitě chtěly a musely odlišit od velkých nadnárodních výrobců potravin.

A zákazníci začali na tuto výzvu slyšet. Znovu jsme objevili kouzlo Farmářských trhů a udiveně jsme chutnali pravou chuť čerstvě utržených jahod, vůni smetany a jogurtů bez konzervačních látek.

A teď musíme udělat další, neméně důležitý krok, a to, naučit se s těmito potravinami pracovat. Není nic jednoduššího, než oprášit recepty našich babiček, vždyť ty dovedly zpracovávat suroviny z tohoto kraje nejlépe. Nemusíme hledat žádné převratné kombinace a drahé koření, ale raději se vrátit zpět a navázat na to dobré, co se v naší české kuchyni vařívalo.

Ano, máme jiný životní styl, žijeme v době bouřlivého rozvoje technologií a proto by bylo nesmyslem striktně dodržovat staré návody a receptury, a proto jako nejvhodnější se jeví cesta přípravy tradičních regionálních receptur v moderní úpravě.

A to je úkolem těchto studijních materiálů.

Snažili jsme se vytvořit určitý kompromis mezi povinnou výukou cukrářského řemesla a ukázkou receptur z regionálních surovin. Výuka je součástí dílčích kvalifikací pro získání výučního listu učebního oboru „Cukrář" a proto jsou v těchto skriptech rozvedena i témata, nutná k získání této kvalifikace. V žádném případě však nechceme suplovat odbornou literaturu, kterou si zájemci mohou vypůjčit a nastudovat ve školních knihovnách. Proto jsme povinná výuková témata uvedli ve zkrácené verzi (bez gramáží jednotlivých receptur).

Do skript jsme zařadili i seznam povinných dokumentů pro provoz firmy a soustředili jsme se i na soupis legislativy ČR a EU a její zavedení do praxe ve stravovacím provoze.

Za každým povinným výukovým celkem jsme sepsali receptury tradičních českých pokrmů, které se nechají připravit z místních regionálních surovin. U některých výukových celků bude následovat stať s osvědčenými radami na přípravu konkrétních jídel.

U každého restauračního moučníku se snažíme uvádět i jeho úpravu na talíři a zdůraznit variabilitu jednotlivých dezertů.

K prohloubení znalostí budou účastníkům kurzu sloužit také e-learningové materiály, včetně instruktážních videí, na které v textu budeme odkazovat barevnými ikonami.

Přáli bychom si, aby se tyto materiály staly určitým návodem a doporučením při sestavování jídelníčků v restauracích našeho kraje a inspirací při tvorbě tradičních i moderních restauračních moučníků.

Jak se nám to podařilo nechť posoudí jiní.

Palačinka podávaná jako restaurační moučník

Klasický medovník upravený jako restaurační moučník

Co je restaurační moučník?

V podstatě se jako restaurační moučník může využít jakýkoli zákusek, který je v obvyklé nabídce cukráren. Podmínkou je, že musí být dále ještě doplněn a dozdoben. Pokud bychom tuto charakteristiku ještě dále zjednodušili, můžeme napsat, že restaurační moučník nelze zabalit a odnést ke konzumaci mimo restauraci, bez rizika, že bychom jej poškodili a znehodnotili. Velmi důležitá je totiž estetická stránka podávání, a proto hlavní část dezertu je dále doplněna o různé ozdoby a omáčky, které se připravují a aranžují přímo na talíř a nejdou tedy dále expedovat.

Inventář musíme přizpůsobit druhu podávaného moučníku (bílý nebo barevný porcelán, sklo, keramické desky, apod.), ale samozřejmě i způsobu podávání předchozích chodů.

Při servírování se nejčastěji používají masové nebo klubové talíře, ale i různé misky, lžičky, poháry a sklenky.

Moučník je tvořen buď jedním dominantním výrobkem s drobnými doplňky (kousek ovoce, bylinka apod.) a nebo může být sestaven s několika na sobě nezávislých komponentů. Výsledný produkt ale vždy musí mít „myšlenku“ a jednotlivé části by měly ladit chutí a barevně se doplňovat. Jako doplněk se často používají různé druhy omáček, ovocných salátů, mousse, želé, sedlin, pyré, oplatek apod. Ozdoby se nejčastěji připravují z čokolády, pálené hmoty, bienexu, ovoce, bylinek a karamelu. Stále častěji se setkáváme i se zdobením jedlými květy.

Jako restaurační moučník se mohou podávat i některá jídla uvedená v Recepturách teplých pokrmů pro veřejné stravování. Jedná se především o bezmasé, vaječné a moučné pokrmy a moučníky. Hmotnost takového restauračního moučníku je jedna třetina hmotnosti uvedeného pokrmu.

Pokud je restaurační moučník součástí tříchodového menu neměla by jeho celková hmotnost přesáhnout 120 g.

Moderní trendy v úpravě, ale i chuti , se stále mění, přesto **některé zákonitosti při přípravě restauračních moučníků** jsou trvale dané:

- používat kvalitní a čerstvé suroviny
- využívat sezónnosti ovoce a zeleniny (např. mrkev)
- zpracovávat ovoce a zeleninu v době nejlepší zralosti
- „méně znamená více“ – nekombinovat mnoho druhů koření a přísad
- dodržovat zásady správné výživy
- zbytečně nezvyšovat energetickou hodnotu moučníku
- používat zdraví prospěšné suroviny
- využívat čerstvé bylinky
- sušené ovoce předem macerovat v nálevu
- všechny suroviny a komponenty na talíři musí být jedlé

Karamelový větrník je typickým kavárenským moučníkem

- dodržovat způsob podávání – teplý moučník na teplém talíři
- u podávání kombinovaného moučníku oddělit teplé a studené součásti
- dbát na estetickou hodnotu moučníku
- při úpravě na talíři dbát na to, aby jej číšník mohl správně servírovat a nedošlo během servisu k poškození
- usnadněním práce je využití jednoporcových moučníků, které se připravují pomocí různých tvořítek a formiček
- velmi efektně působí úprava moučníků před hostem (např. flambování)

Co je kavárenský moučník?

Je to moučník, který má charakter cukrářského výrobku podávaného samostatně ke kávě nebo čaji. Jedná se většinou o studený dezert podávaný samostatně nebo minimálně doplněný např. topingem, čokoládou, šlehačkou, ovocem apod.

Podávání i úprava na talíři je jednodušší než u restauračních moučníků a vždy tvoří dominantu jen jeden zákusek. Servis se provádí na dezertní talířek.

Obvykle se s tímto moučníkem setkáváme v kavárnách a cukrárnách s obslužným prodejem. Jako kavárenský moučník může být považován i ovocný, zmrzlinový nebo smetanový pohár.

Co je restaurační dezert?

Je to přesnější a výstižnější název než restaurační moučník, který, jak název sám uvádí, musí obsahovat mouku.

My se ale stále častěji setkáváme s restauračními moučníky, které mouku neobsahují – např. ovocné speciality, pěny, saláty, koktejly a proto je vhodnější používat název dezerty. Jedná se pouze o drobnou nepřesnost v terminologii, v praxi se setkáváme s oběma termíny a je možné je tolerovat.

I v těchto studijních materiálech se setkáváme s termínem „ moučník“ i „dezert“ bez ohledu na to, zda při jejich výrobě byla nebo nebyla použita jako surovina mouka.

Ovocné želé doplněné ušlehanou smetanou

Na každém pracovišti by měly být vyhotoveny tyto základní dokumenty:

- **Sanitační řád provozovny a prodejny**
- **Provozní řád**
- **HACCP** – stanovení kontrolních a kritických kontrolních bodů

Sanitační řád provozovny

je směrnice zpracována jako základní dokument pro řízení procesu výroby cukrářských výrobků. Jejím dodržováním je zajištěna zdravotní nezávadnost výrobků.

V Sanitačním řádu je stanovena odpovědnost a pravomoci všech zaměstnanců, ale i návštěv, kontrol a zaměstnanců dodavatelských firem.

Součástí Sanitačního řádu je i popis technického vybavení provozovny, určuje technické parametry výrobních prostor, skladů, šaten, sociálního zařízení a úklidových místností. Hlavním úkolem je stanovení způsobu sanitace a dezinfekce výrobních prostor, pomůcek a pomocného zařízení na dílně a stanovení požadavků na osobní hygienu.

Provozní řád

V Provozním řádu jsou určeny osoby odpovědné za činnost provozovny, je zde uvedena pracovní doba a podrobnější informace týkající se zabezpečení výroby a prodeje (např. rozsah služeb, odpovědnost konkrétních zaměstnanců, určení pracovníků pro styk s veřejností, charakter provozovny, specifikace výrobní činnosti).

HACCP

Obsahuje analýzu nebezpečí a identifikaci kritických a kontrolních kritických bodů při výrobě cukrářských výrobků. Správná aplikace systému HACCP a jeho ověřování je základním kamenem pro stavbu dalších nadřazených systémů např. ISO, certifikace a akreditace.

Povinnosti zaměstnanců

- absolvovat preventivní vstupní lékařskou prohlídku
- odevzdat Zdravotní průkaz případně jeho kopii
- seznámit se se Sanitačním řádem a Provozním řádem
- dodržovat správnou výrobní a hygienickou praxi
- znát systém kritických bodů
- pravidelně absolvovat školení a přezkoušení ze zásad hygienického minima
- dodržovat zásady bezpečnosti práce
- dodržovat předpisy požární ochrany
- upozornit na nedostatky, které by mohly vést k ohrožení bezpečnosti spolupracovníků

Povinnosti zaměstnavatele

- zabezpečit zdraví nezávadné prostředí pro zaměstnance
- poskytnout pracovní ochranné prostředky a pomůcky
- zajistit pravidelné školení BOZP, hygieny a sanitace
- zajistit stravování zaměstnanců v denní místnosti nebo v jídelně, nelze se stravovat ve výrobních částech provozovny
- sestavit a uvést do praxe základní dokumenty nezbytné pro provoz (Sanitační a Provozní řád, HACCP)

Legislativa ČR a EU – platné předpisy pro zavedení zásad hygieny a sanitace do praxe

Při vykonávání činností v potravinářském provoze je povinností vedoucího i zaměstnanců dodržovat všechna zákonná ustanovení platná v ČR a evropské unii a interní přepisy provozovatele.

Především jsou to:

- Nařízení evropského parlamentu a rady ES/ 825/2004
- Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích, v platném znění
- Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, v platném znění
- Vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných
- Vyhláška č. 602, kterou se poupravuje vyhláška č. 137/2004
- Nařízení komise ES/ č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny, v platném znění
- Kodex alimentarius – kodex hygienických pravidel pro předvařené a vařené potraviny ve veřejném stravování – CACA/RCP 39-1993
- Nařízení evropského parlamentu a rady ES/ č. 178/2002/ obecné zásady a požadavky potravinového práva
- Zákon 185 O odpadech

Hygienická péče na potravinářských pracovištích je neoddělitelnou součástí všech výrobních technologických postupů. Hlavním účelem hygienické péče je vytvořit takové výrobní podmínky, které musí zabránit ohrožení zdraví zákazníků, ale i pracovníků v potravinářské výrobě. Všechny osoby pracující v potravinářství musí mít vždy na zřeteli, že především soustavná péče o hygienu a sanitaci je jedním z hlavních předpokladů zdravotně nezávadných výrobků. V neposlední řadě je dodržování zásad správné hygieny a sanitace nezbytně nutné i po technologické stránce – ovlivňuje jakost, vzhled, chuť, vůni a tím i prodejnost celého výrobku.

Co je to hygiena a sanitace ?

- **Hygiena** – má za úkol zjišťovat všechny vlivy a okolnosti, které působí na život a zdraví lidí. Jejím účelem je zajistit v potravinářských provozovnách takové podmínky, aby se zabránilo zkáze výrobků a surovin, nákaze a mechanickému znečištění.
- **Sanitace** – je souhrn opatření, která napomáhají udržovat hygienické prostředí (např. čištění, mytí, dezinfekce, boj proti škůdcům, likvidace odpadků).

Hygienu a sanitaci rozdělujeme na:

- Hygienu a sanitaci osobní
- Hygienu a sanitaci výrobních prostor, pomocných místností a skladů
- Hygienickou ochranu surovin a hotových výrobků

HYGIENA A SANITACE OSOBNÍ

Osobní čistota pracovníka má velký vliv na celkovou úroveň sanitace v provozovně.

Povinnosti zaměstnanců ve výrobně

- mít vystaven Zdravotní průkaz pro pracovníky v potravinářství
- absolvovat pravidelná školení ze zásad H a S, HACCP, BP a PO
- nosit pracovní oděv, být řádně upraveni a nenalíčeni
- při znečištění pracovního oděvu je nutno tento vyměnit za čistý
- při onemocnění alimentárně přenosnou infekční chorobou musí zaměstnanci neprodleně navštívit lékaře a informovat jej, že pracují v potravinářském průmyslu
- při ošetření poraněné rány a oděrky je nutné použít zbarvenou detekovatelnou náplast a rukavice
- je zakázáno ochutnávat krémy ze zdobících sáčků, stěrek a vařeček
- do výrobních prostor se nesmí nosit cigarety, zapalovače, prstýnky, hodinky, přívěsky, řetízky, náušnice, piercing a jiné ozdobné předměty
- nehty na rukou musí být čisté, krátce zastřižené a nenalakované
- v průběhu práce se nesmí provádět toaletní úpravy (česání, stříhání nehtů, líčení) – vlasy musí být upraveny a zakryty účelnou pokrývkou tak, aby bylo znemožněno jejich padání do potravin
- v kapsách pracovního oblečení smí být jen čistý kapesník
- je zakázáno ve výrobních prostorách jíst a pít
- je zakázáno nosit do výrobních prostor skleněné a porcelánové nádobí, osobní věci a používat špendlíky a napínáčky
- povinnost umývat si řádně ruce platí vždy po použití WC, před zahájením práce s výrobky, po přechodu z nečisté práce, po manipulaci s odpadky, po úklidu a po každém znečištění, minimálně však jednou za 2 hodiny
- všechna tato opatření jsou platná i pro ostatní zaměstnance, zákazníky, návštěvy, kontroly a zaměstnance dodavatelských firem

HYGIENA A SANITACE VÝROBNÍCH PROSTOR, POMOCNÝCH MÍSTNOSTÍ A SKLADŮ

Požadavky na vybavení výrobních prostor

- opatření proti vniknutí hmyzu a hlodavců (sítě na oknech, mřížky na kanálech)
- zavíratelné dveře
- podlahy musí být dobře čistitelné, nepropustné, beze spár, netoxické, neklouzavé a odolné vůči oděru a vysokým teplotám
- odpadní kanály čistitelné, dezinfikovatelné a osazené hustými mřížemi
- stěny a stropy nepoškozené, udržované v čistém stavu, bez plísní, stěny opatřeny omyvatelným nátěrem nebo obkladem do výše 180 cm
- pracovní povrchy musí být snadno omyvatelné, dezinfikovatelné, nepoškozené a vyrobené ze zdravotně nezávadného materiálu
- umyvadla na provozech musí být opatřena mísící baterií bez ručního ovládání uzavírání tekoucí teplé a studené vody, dávkovačem tekutého mýdla, zásobníkem na ručníky pro jednorázové použití, košem na použité ručníky a odtokem přímo do kanálu
- regulace teploty v místnosti musí být zajištěna odpovídajícím větráním

Požadavky na vybavení pomocných místností

- na mytí nádobí je určena zvláštní místnost s dřezem, tekoucí teplou a studenou vodou, perforovanými regály na odkapávání nádobí a věšákem na sušení zdobících sáčků
- vše musí být snadno omyvatelné a dezinfikovatelné
- nádobí se neutírá, ale nechává oschnout
- zvláštní místnost je rovněž na uložení čistících a dezinfekčních prostředků a pomůcek potřebných při úklidu
- úklidové pomůcky, které mohou přijít do styku s potravinou, jsou označeny jinou barvou, než pomůcky určené k úklidu podlah a obkladů stěn
- mezi pomocné místnosti patří i místnost určená pro výtluk vajec, která je opatřena lednicí, dřezem, přívodem teplé a studené vody a nádobami určenými jen pro výtluk vaječného obsahu

Požadavky na vybavení skladů

- sklady musí být vybaveny omyvatelnými nátěry nebo obklady, suroviny jsou uloženy buď v regálech nebo na paletách v uzavíratelných obalech, v oknech musí být hustá síta a spodní části dveří oplechovány

HYGIENICKÁ OCHRANA SUROVIN A HOTOVÝCH VÝROBKŮ

Zpřísněné požadavky na hygienu platí především v těchto případech:

- manipulace s upečenými korpusy
- příprava krémů bez tepelné úpravy
- plnění a zdobení výrobků
- manipulace s hotovými výrobky (cukrářské výrobky skladujeme v oddělené chladírně s teplotou vzduchu do 8°C, při přípravě na expedici nesmí teplota stoupnout o více než 2°C)
- skladování nezdělaných náplní (náplně jsou označeny datem a časem uložení, skladují se při teplotě do 8°C a zpracovávají se do 24 hodin od uložení)
- nikdy nesmíme míchat nově připravené náplně do dříve připravených
- zlomový odpad, který vzniká při přípravě polotrvanlivého pečiva, uskladňovat do označené nádoby a popsat datem uložení
- vaječný obsah buď ihned zpracovat nebo uložit do lednice při teplotě do 4°C max. na 24 hodin
- otevřené kompoty skladovat zakryté v oddělené chladírně při teplotě do 8°C a zpracovat do 96 hodin od otevření obalu
- při zpracování upotřebitelného odpadu dbát na správné uložení a použít do výroby nejpozději do 24 hodin (uchovávat při teplotě do 6°C)
- při likvidaci odpadu vzniklého při výrobě (odpad třídit a včas odnášet do příslušných sběrných nádob)

Křížová kontaminace

Výrobní prostory musí být uspořádány tak, aby byly odděleny technologické a pracovní operace, při nichž by mohlo docházet ke vzájemné kontaminaci a aby se vzájemně nekřížily:

- oddělené místo na zásobu surovin
- oddělené místo na náhradní stroje a zařízení
- oddělené místo na korpusy
- oddělené místo na sezónní nádobí
- oddělené místo na formy a tvořítka
- oddělená místnost na skladování a výtluk vajec
- oddělená místnost na špinavé a čisté přepravky
- oddělené místo na sušení upotřebitelného odpadu
- oddělená místnost na čistící a dezinfekční přípravky a pomůcky
- oddělená místnost na obalový materiál

Na každé provozovně dále musí být oddělené šatny pro muže a ženy, WC, sprchy a umývárny s tekoucí teplou a studenou vodou a odpočinková místnost s dostatečným počtem židlí nebo lavic.

Zásady hygieny a sanitace platné pro konkrétní provozovnu jsou uvedeny v Sanitačním řádu. Všichni zaměstnanci jsou s nimi seznámeni při nástupu do pracovního poměru a opakovaně proškolováni minimálně jednou ročně.

Metody sanitace v cukrárenské výrobě

- **Mechanicky**
- **Termicky** – působením zvýšené teploty
- **Chemicky**

MECHANICKÉ METODY

Do této části řadíme hlavně čištění, mytí a otírání, ale také např. pokládání mechanických pastí proti hlodavcům.

Jednotlivé fáze mechanického čištění jsou tyto:

- ometení hrubých nečistot za sucha (používáme smetáky, košťata, stěrky, vysavače)
- oplachování nečistot proudem vody
- předmáčení – působení teplé vody a čistícího roztoku na zaschlé a připálené nečistoty
- čištění pomocí teplé vody s čistícím prostředkem (používáme kartáče, škrabky, drátěnky) – oplachování čistícího prostředku

TERMICKÉ METODY

Zvýšená teplota mycích roztoků slouží k snazšímu odstraňování nečistot, především nečistot s vyšším obsahem tuku.. Termické čištění se používá při mytí cukrářských zdobících sáčků a to tak, že sáček nejprve zbavíme hrubých nečistot propláchnutím v teplé vodě, pak následuje vyvaření a vyprání v pracím prášku s dezinfekcí, dokonalé vymáchání a usušení.

Nejběžnější teplotní sanitační metodou je pečení těst a hmot. Vzniklé korpusy jsou ihned po upečení téměř sterilní a proto je velmi důležité jejich následné uložení, aby nedošlo ke kontaminaci z okolního prostředí.

V potravinářském průmyslu se mohou použít i další termické zásahy, ale v cukrářské výrobě už nemají tak široké uplatnění. Jedná se o metodu pasterace (používá se při výrobě některých druhů zmrzlin) a sterilizace (má uplatnění při konzervaci potravin).

CHEMICKÉ METODY

Nejčastější chemické sanitační metody:

- dezinfekce
- dezinsekce
- deratizace

Dezinfekce

Dezinfekce v cukrářské výrobě znamená ničení choroboplodných, hygienicky a technologicky nežádoucích mikroorganismů. Provádí se obvykle tak, že umytý předmět namočíme na přesně stanovenou dobu do dezinfekčního roztoku dané koncentrace, dobře opláchneme a necháme oschnout. Nejčastěji se používají tyto dezinfekční prostředky: Chloramin B, Jodonal B, Persteril, Savo a Kresosan.

Dezinsekce

Dezinsekce je ničení škodlivého hmyzu a ostatních členovců (např. roztočů). Zde je velmi důležitá prevence – to znamená vytvoření takových podmínek, které budou nepříznivé pro rozmnožování hmyzu. Musíme dbát především na zamezení přístupu k látkám, které mohou tvořit jeho potravu (dokonalá čistota všech prostor, uzavíratelné nádoby na suroviny, sítě na oknech, kontrola čistoty převzatých surovin, snížení vlhkosti vzduchu, pravidelné vyprazdňování a dezinfekce nádob na odpad).

Na hubení hmyzu se používají různé insekticidní prostředky, aerosoly, repelentní prostředky, lapače apod. Při větším napadení nežádoucím hmyzem je vhodné svěřit tyto zásahy specializované firmě.

Deratizace

Deratizace je ničení hlodavců za účelem snížení hospodářských ztrát a omezení přenosu nakažlivých nemocí na člověka. Mezi preventivní opatření patří opět dodržování dokonalé čistoty, husté drátěné mřížky na kanálech, oplechování dveří, včasná likvidace odpadků a zavíratelné místnosti. Hubení hlodavců je lépe ponechat na pracovnících specializované firmy, kteří disponují mechanickými (pasti), chemickými (jedy) i fyzikálními (ultrazvukové vlny) prostředky.

Při sanitaci je nutné dodržovat zásady bezpečnosti práce!

Co je to HACCP?

HACCP = **H**azard **A**nalysis and **C**ritical **C**ontrol **P**oints (Analýza nebezpečí a kritické kontrolní body)

Celý systém vznikl v souvislosti s kosmickým výzkumem v americké kosmické agentuře NASA. Hledaly se cesty, jak zabránit možným zdravotním problémům kosmonautů způsobených stravou. Později systém převzala americká armáda, která díky svým vojenským základnám po celém světě začala po svých dodavatelích potravin vyžadovat jeho

dodržování. Tak se dostal HACCP i do Evropy a země Evropské unie použily poznatky z této analýzy jako svoji normu a standard. V současné době platí, že každý potravinářský závod, ale i provozovna veřejného stravování, musí mít zpracován systém kritických bodů a stanovenou kontrolu dodržování tohoto systému. Za vývoj postupů HACCP odpovídá provozovatel provozovny.

Kritický bod je úsek výrobní operace, při kterém je zvýšené riziko kontaminace výrobku.

V cukrářské výrobě se jedná například o tyto operace:
- vaření základního žloutkového krému s přídavkem žloutků (zde je nutné sledovat dosaženou teplotu při vaření – musí být min. 80°C)
- chlazení surovin, polotovarů i hotových výrobků (sledovat a zaznamenávat teploty v chladících zařízeních)
- výtluk vajec a práce s vaječným obsahem (zvláštní místnost, lednice s teplotou do 4°C, likvidace skořápek)
- krémy a náplně (zpracování do 24 hodin, nemíchání dříve a nově vyrobených náplní, uložení a označení v lednici)
- zpracování upotřebitelného odpadu
- expedice hotových výrobků (výrobky smí opustit lednici jen na nezbytně nutnou dobu a teplota smí stoupnout max. o 2°C)

Analýzu nebezpečí a kritické kontrolní body si stanovuje každá provozovna tzv. "na míru", protože musí být zaměřena na konkrétní výrobky a zohledňovat i konkrétní strojní a technické vybavení. Rozbor si může vytvořit buď provozovatel sám a nebo jej zadat specializované firmě. Podle velikosti provozovny se mění i požadavky na vypracování HACCP. Velké provozovny musí mít stanovené kritické body u každého výrobku zvlášť, malé výrobny mohou mít stanovené kritické body vždy pro celou skupinu výrobků dohromady (např. výrobky plněné máslovým krémem, smetanové výrobky, nepečené výrobky apod.).

Důvodem, proč se celý systém zavedl je, že provozovatel musí znát všechny zdroje zdravotních nebezpečí a musí mít nastaveny postupy, které zaručují, že vyrobí, připraví a prodá zdravotně nezávadný výrobek. Nemalý význam má i určitá ochrana výrobce cukrářských produktů, kdy se při zjištění jakéhokoli zdravotního problému může zpětně dohledat, zda nedošlo k nějakému pochybení a nedodržení hygienické kázně. Vše je dáno tím, že stanovený systém není jen pouhou analýzou uloženou někde v „kanceláři", ale obsahuje i celou řadu kontrolních dat, která se zaznamenávají a uchovávají právě pro potřebu pozdějšího vyhledání. Mezi tato data patří např. měření a zaznamenávání teplot v lednicích a mrazácích, zaznamenání některých sanitačních činností, apod.

Součástí HACCP je i přesně daný plán na odstranění odhalených závad.

Bezpečnostní předpisy a zásady

Každý zaměstnanec je povinen se zúčastnit proškolení ze zásad bezpečnosti práce před nástupem do pracovního poměru a pak pravidelně minimálně jednou ročně. Průběžné proškolení musí absolvovat např. při přechodu na nový pracovní úsek nebo při zaškolení na novém strojním zařízení. Školení provádí odborný školitel případně servisní technik, který uvádí nový stroj do provozu. Provozovatel provozovny vede o každém školení písemný záznam, který předkládá v případě kontroly z IBP nebo při vzniku pracovního úrazu.

Hlavní zásady a předpisy bezpečnosti práce
- pozorně provádět zadané úkoly a plně a soustředěně se věnovat pracovní činnosti
- dbát zvýšené opatrnosti při obsluze strojního zařízení
- nikdy nesundavat kryty za chodu stroje
- údržbu strojů smí provádět jen k tomu pověřený pracovník
- čištění a mytí strojů provádět až po jejich odpojení z elektrické sítě
- pozor na kluzké podlahy a schody (nosit obuv s protiskluznou podrážkou) – pozor na ostré předměty (nože, rádýlka, tvořítka, ostré součásti strojů)
- zvýšená opatrnost při manipulaci s horkými plechy, vozíky, formami a cukr. tvořítky
- používat ochranné pracovní pomůcky (rukavice – gumové, s protitepelnou úpravou, zástěry)
- věnovat zvláštní pozornost při obsluze fritézy, rozvalovacího stroje a melanžéru
- dodržovat bezpečnost práce při ředění a práci s dezinfekčními prostředky
- dodržovat stanovené přestávky na odpočinek
- vzniklé závady na strojním vybavení okamžitě nahlásit vedení provozovny
- každý úraz hlásit vedoucímu pracovníkovi

Povinností vedoucích provozů a mistrů je vysvětlit pracovníkům jednotlivých úseků důležitost ochrany a bezpečnosti zdraví při práci, zadávat pracovní úkoly s ohledem na psychické a fyzické schopnosti jednotlivých zaměstnanců a naučit podřízené pracovníky rozeznávat nebezpečí a způsob, jak se ho vyvarovat. Každý ze zaměstnanců by měl být schopen poskytnout v případě nutnosti zdravotnickou první pomoc.

Příjem a uchovávání surovin

Suroviny pro cukrářskou výrobu se získávají na základě písemné nebo telefonické objednávky případně volným nákupem v obchodě. Současně s dodávkou surovin je předán i Dodací list, který slouží jako podklad pro záznam do Skladové karty konkrétní suroviny. Skladová karta se buď vyplňuje ručně a nebo je vše součástí počítačového programu, kam skladník jen zaznamenává nové údaje. Skladová karta obsahuje evidenční číslo a název suroviny, datum a množství přijaté a odebrané suroviny a aktuální zůstatek suroviny na skladě. Dalším důležitým dokumentem je Faktura a nebo potvrzení o koupi suroviny.

Faktura musí obsahovat název a množství dodané suroviny, datum dodání a splatnosti faktury, cenu za jednotku i celkovou cenu, DPH. Faktura se zpracovává ve fakturačním oddělení podniku.

Příjem surovin provádějí zaměstnanci skladu nebo pracovníci pověření příjmem surovin.

Při příjmu se kontroluje:
- čistota ložné plochy vozidla
- teplota u chlazených surovin
- obaly (neporušenost, správné značení, trvanlivost)
- značení surovin (obchodní jméno výrobce a jeho sídlo, název suroviny, hmotnost, trvanlivost, šarže, podmínky skladování, složení surovin)
- množství dodané suroviny deklarované na Dodacím listu a ve skutečnosti
- doba spotřeby

Důvody vrácení dodávky dodavateli

- surovina není řádně označena
- má poškozený nebo otevřený obal
- teplota suroviny při příjmu je vyšší než deklarovaná výrobcem
- smyslově nevyhovuje
- nesouhlasí hmotnost a množství
- prošlá doba spotřeby nebo příliš krátká na zpracování
- nemá atest na zdravotní nezávadnost (za jakost ručí výrobce, potvrzení o shodě)
- nesplňuje mikrobiologické a chemické požadavky na základě kontrolních rozborů KHS

Technické parametry skladu

- stejné, jako pro výrobní dílnu (obklady nebo omyvatelný nátěr do výše 180 cm, zabezpečení proti hlodavcům, hmyzu a ptákům, dobře udržovatelé podlahy a regály)
- v chlazených skladech musí být zamezeno kondenzaci par na stropě
- sklad musí být vybaven teploměrem a vlhkoměrem
- v každém skladu musí být vyvěšeno schéma uložení surovin a skladovací podmínky

Rozdělení skladů podle teploty

- **Suchý sklad:** pokojová teplota (max. do 24°C'), skladovat jen suroviny, které k udržení trvanlivosti nepotřebují chladné prostředí (cukr, mouka, sušené směsi)
- **Temperovaný sklad**: do 20°C (čerstvé ovoce)
- **Chlazený sklad (lednice):** 4–8°C (máslo, tuky do krémů, suroviny s otevřeným obalem – kompoty, marmelády)
- **Mrazák:** pod -18°C (mražené ovoce, průmyslově vyráběné listové těsto)

Uložení surovin

- veškeré suroviny je nutno ukládat na rošty nebo palety, nesmí se dotýkat podlahy ani stěn (mezera min. 40 cm)
- suroviny ponechat v originálním obalu
- alergeny skladovat na označeném místě
- suroviny, které by se mohly vzájemně mikrobiologicky ovlivňovat, musí být skladovány zvlášť
- suroviny skladovat ve skladech deklarovaných výrobcem
- všechny otevřené obaly se musí po odebrání uzavřít tak, aby se do nich nemohl dostat prach, hmyz apod., nebo se musí surovina přesypat do nádoby s víkem, která je opatřena názvem suroviny a dobou použití
- suroviny připravené na denní výrobu musí být uloženy v označených nádobách a uzavřeny víkem, nejprve odebírat vždy nejstarší suroviny

Postup zacházení se surovinou, u které se po otevření obalu zjistí biologické znečištění – otevřené suroviny ihned uzavřít, přenést mimo prostory provozovny, vyvolat reklamační řízení a vrátit celou šarži dodavateli.

Ve skladech surovin je přísně zakázáno skladovat hotové výrobky a jiné potraviny.

Uchovávání polotovarů

Polotovary průmyslově vyráběné (např. různé druhy košíčků, oplatkových kornoutků, čokoládových mističek) se uchovávají v originálním obalu za podmínek stanovených výrobcem (většinou v suchém skladu při pokojové teplotě). Polotovary vyrobené na provozovně se vkládají do čistých, suchých přepravek vyložených papírem. Každá přepravka je označena datem výroby a uložena tak, aby nedošlo ke znehodnocení korpusů.

Přepočty surovinových norem

Receptura je seznam surovin, které jsou potřebné ke zhotovení určitého polotovaru nebo výrobku. Udává nejen soupis jednotlivých ingrediencí, ale i jejich množství, poměr a výrobní a technologické ztráty.

Význam přepočtu surovinových norem

- možnost úpravy počtu plánovaných zhotovených výrobků
- změna poměru mezi jednotlivými surovinami
- výpočet množství ztrát
- sestavení podkladů pro výpočet ceny výrobku
- zajištění stálé kvality výrobků i při změně jejich množství

Způsob přepočtu surovinových norem se nejčastěji provádí pomocí tzv. „přepočtového čísla". Přepočtové číslo udává, kolikrát více či méně výrobků máme zhotovit. Jeho výpočet se provádí tak, že požadované množství výrobků dělíme množstvím výrobků uvedeným v receptuře normy. Přepočtovým číslem, které tímto způsobem získáme, pak budeme násobit jednotlivé suroviny včetně ztrát.

Příklad č. 1 (viz tabulku)
K dispozici máme surovinovou normu na výrobu 10 kg lineckého těsta. Potřebujeme ale vyrobit 14 kg tohoto těsta. Nejprve si vypočítáme přepočtové číslo, a to tak, že požadované množství (14 kg) vydělíme množstvím uvedeným v surovinové normě (10 kg).

Přepočtové číslo je 14 : 10 = 1,4

Přepočtovým číslem nyní budeme násobit všechny suroviny i ztráty uvedené v normě pro výrobu lineckého těsta.

Podobným způsobem budeme postupovat i při požadované změně v počtu kusů výrobků.

Příklad č. 2 (viz tabulku)
Vypočítejte množství surovin potřebných k výrobě 500 ks buflerů, když původní surovinová norma je stanovena na 800 ks buflerů po 5 g.

Přepočtové číslo je 500 : 800 = 0,625

Další možná varianta může nastat, pokud chceme upotřebit zbytek některé suroviny a potřebujeme zjistit potřebné množství ostatních surovin tak, aby nedošlo ke změně poměru mezi jednotlivými ingrediencemi.

Příklad č. 3 (viz tabulku)
Zjistili jsme, že na skladě máme poslední 1 kg oleje a potřebujeme vyrobit co největší množství pálené hmoty. Opět budeme vycházet ze základní receptury, v které ale máme dané množství oleje 1,600 kg.

Přepočtové číslo je 1,000 : 1,600 = 0,625

Z 1 kg oleje vyrobíme přibližně 9,4 kg pálené hmoty.

	10 kg těsta			14 kg těsta
	hmotnost v kg			**hmotnost v kg**
hladká mouka	4,700	4,700 x 1,4	=	6,580
moučkový cukr	1,600	1,600 x 1,4	=	2,240
vanilinový cukr	0,060	0,060 x 1,4	=	0,084
máslo	3,150	3,150 x 1,4	=	4,410
vejce	0,200	0,200 x 1,4	=	0,280
žloutky	0,350	0,350 x 1,4	=	0,490
citropasta	0,030	0,030 x 1,4	=	0,042
suroviny celkem	**10,120**	**10,120 x 1,4**	**=**	**14,168**
výrobní ztráty	-0,120	-0,120 x1,4	=	-0,168
hotové těsto	**10,000**	**10,000 x 1,4**	**=**	**14,000**

Přepočtová tabulka k příkladu č. 1

	800 kusů			500 kusů
	hmotnost v kg			**hmotnost v kg**
krupicový cukr	1,000	1,000 x 0,625	=	0,625
hladká mouka	1,800	1,800 x 0,625	=	1,125
kukuřičný škrob	0,200	0,200 x 0,625	=	0,125
tekuté bílky	2,400	2,400 x 0,625	=	1,500
tekuté žloutky	1,400	1,400 x 0,625	=	0,875
voda	0,600	0,600 x 0,625	=	0,375
suroviny celkem	**7,400**	**7,400 x 0,625**	**=**	**4,625**
výrobní ztráty	-0,150	-0,150 x 0,625	=	-0,094
ztráty pečením	-3,250	-3,250 x 0,625	=	-2,031
	4,000			**2,500**
	tj. 800 ks po 5 g			**tj. 500 ks po 5 g**

Přepočtová tabulka k příkladu č. 2

	množství v kg			množství v kg
mouka hladká	4,000	4,000 x 0,625	=	2,500
olej stolní	1,600	1,600 x 0,625	=	1,000 !!!
vejce celá	5,200	5,200 x 0,625	=	3,200
sůl	0,050	0,050x 0,625	=	0,031
voda pitná	5,400	5,400x 0,625	=	3,375
olej na plechy	0,050	0,050 x 0,625	=	0,031
suroviny celkem	**16,300**	**16,300 x 0,625**	**=**	**10,185**
ztráty výrobní	-1,250	-1,250 x 0,625	=	-0,781
hotová hmota	**15,050**	**15,050 x 0,625**	**=**	**9,406**

Přepočtová tabulka k příkladu č. 3

Pro případnou kontrolu správného výpočtu budeme postupovat následovně. Všechny suroviny sečteme a měl by nám vyjít přibližně stejný výsledek, jako při pronásobení přepočtovým číslem. Malá odchylka je možná, vzniká při zaokrouhlování a také při určité nepřesnosti kalkulačky.

Příprava a úprava surovin

Nejprve si podle surovinové normy připravíme Výdejku, na základě které dostaneme potřebné množství surovin ze skladu. Ve velkých provozovnách jsou suroviny připraveny na celou denní výrobu v příručním skladu. Suroviny navážíme a připravíme k dalšímu zpracování.

Příprava surovin

- drcení a mletí jádrovin
- mletí suchého upotřebitelného odpadu
- prosévání moučkového cukru
- prosévání mouky
- předehřátí mouky (např. na přípravu kynutých těst)
- změknutí případně homogenizace tuku
- výtluk vajec, oddělení žloutků a bílků
- ředění sušených bílků
- očištění čerstvého ovoce
- pražení jádrovin

Technologické postupy používané při přípravě restauračních moučníků

Při přípravě restauračních moučníků se používají některé speciální technologické postupy.

Blanšírování

Pojem blanšírování znamená krátkodobé zahřátí, spaření nebo krátké povaření. Při tomto postupu se upravuje dužina ovoce tak, aby dobře přijímala cukerné, kyselé nebo alkoholické roztoky.

Blanšírování můžeme provádět těmito způsoby:

- **přelití suroviny vařící vodou** – usnadňuje loupání slupek u měkkého ovoce a zeleniny (rajčata, broskve, švestky)
- **zahřátí k bodu varu** – ovoce vložíme do studené vody a pozvolna zahříváme (při prudkém zahřátí může dojít k popraskání)
- **krátké povaření** – u tuhých druhů ovoce a jádrovin (mandle, ořechy)

Macerování

Provádí se u čerstvého nebo sušeného ovoce, zlepšuje chuť, zamezuje hnědnutí a prodlužuje trvanlivost.

Při macerování se používají různé druhy roztoků:

- cukerný rozvar (voda a cukr krystal v poměru 1 : 1) s přídavkem kyseliny citrónové
- cukerný rozvar ochucený alkoholem
- cukerný rozvar ochucený kořením (např. celá skořice, badyán, hřebíček)
- likéry
- ovocné džusy, šťávy a sirupy (např. javorový sirup)
- červené a bílé víno
- karamel nebo kulér

Filírování
Jde o ozdobné krájení tenkých filátek z ovoce nebo zeleniny nožem. Nejčastěji se takto připravují jablka, hrušky, broskve a exotické citrusové plody. Filátka se pak mohou podávat v čerstvém stavu, macerovat nebo sušit. Po vysušení získáme velmi hezkou a módní ozdobu v podobě ovocného chipsu.

Filetované ovoce je možné sypat a dohotovovat různými pochutinami (nevlhnoucí cukr, mletá skořice).

Mixování
Mixování provádíme pomocí mixérů při otáčkách 1 200 až 3 000 otáček za minutu. Rozmělnění surovin se děje otáčením ostrých nožů. Při mixování dochází i k dokonalé emulgaci přidaných potravin a tohoto jevu se využívá například při přípravě mléčných koktejlů (mléko musí být vychlazeno na 2–5°C). Během procesu dochází také k samovolnému zahřívání mixovaných surovin a této skutečnosti využíváme v technologickém postupu přípravy jádrových hmot.

Vaření
Vaření patří k základním způsobům tepelného zpracování a opracování surovin. Teplo je při vaření předáváno prostřednictvím vody nebo jiných vodních roztoků (mléko, smetana, cukrový rozvar, víno, ovocná šťáva). Technika vaření je různá a řídí se druhem vařené potraviny.

Vaření ve vodní lázni
Vaření ve vodní lázni může probíhat buď klasicky v přikrytém hrnci s pokličkou, kdy je vařená potravina umístěna na pařáčku, nebo v konvektomatu. Nejčastěji se s touto úpravou setkáváme při přípravě pudinků, knedlíků, vaječných a smetanových krémů. Hmota určená k vaření se může dávkovat do tvořítek, balit do ubrousku a nebo přímo pokládat na podložku ve vodní lázni. Toto zhotovení moučníků je sice náročnější na čas i vybavení, ale některé dezerty je třeba upravovat pouze tímto způsobem, mají-li mít požadované vlastnosti.

Pečení
Princip pečení spočívá v tom, že teplo je potravinou přijímáno z prostoru pečícího zařízení. Rozmezí teplot při pečení se pohybuje od 120 do 270°C. Některé moučníky mají teplotní spád od nižší teploty k vyšší, u jiných je tomu naopak – vždy záleží na konkrétním technologickém postupu.

Způsoby pečení:
- v pečícím prostoru při zavřené troubě
- v pečícím prostoru při otevřené troubě
- na otevřeném ohni na pánvi
- pečení a následné dosoušení výrobků
- pečení a následné tvarování výrobků za tepla
- pečení s přidání páry

Pečení na pánvi
Technologický postup při pečení na pánvi:
- zvolit vhodnou pánev s ohledem na velikost a výšku moučníku
- pánev nejprve rozpálit
- potřít malým množstvím tuku
- nanést hmotu nebo těsto
- zpočátku volit vyšší teplotu, dopékat při nižší
- po zapečení moučník obrátit a dopéct
- při pečení na pánvi v troubě se moučník neobrací – vrchní zabarvení získá působením tepla z uzavřeného pečícího prostoru

Smažení
Ke smažení používáme:
- hluboké pánve
- hrnce nebo kastroly
- plynové smažící pánve s drátěnými vložkami
- fritézy

Pojízdný vozík na přepravu a uskladnění hotových výrobků a polotovarů

Elektronická váha

Smažíme v bezvodých tucích, které rozpalujeme na 150 až 160°C – při vyšších teplotách dochází k rychlému zabarvení výrobků a jejich nedostatečnému propečení. Výjimku tvoří pouze smažená zmrzlina, která se upravuje při teplotě až 190°C, aby došlo k rychlému osmažení výrobku na povrchu a nedošlo k jeho přehřátí uvnitř a rozpuštění vychlazené zmrzliny.

Smažené moučníky obsahují větší množství tuku, které se ještě zvyšuje tehdy, jsou-li vkládány do málo rozpáleného omastku. Přidáním etanolu (např. rumu) do těsta lze snížit nasávání tuku během smažení až o 12%.

Význam přídavku etanolu:
- etanol vytváří plyny, které během smažení unikají, a tím omezují pronikání tuku do výrobku
- etanol zabraňuje vytváření pěny, která vzniká během smažení

Grilování
Přesnější výraz než grilování je **ožehnutí**.

Použití:
- úprava ovoce a zeleniny
- crème brûllée
- dohotovení moučníků se sněhovou hmotou na povrchu
- dohotovení nákypů
- dohotovení pěn (posypání cukrem, který vlivem teploty zkaramelizuje)

Flambování
Princip flambování spočívá v přelití nebo podlití moučníku ušlechtilou lihovinou a jejím následném zapálení. Používá se jako konečná úprava moučníku u stolu před hostem.

Technologický postup:
- na pánvi prohřejeme malé množství sladké omáčky
- moučník v tomto koktejlu prohřejeme
- do malé naběračky si připravíme ušlechtilou lihovinu, zahřejeme a zapálíme
- hořící lihovinou přelijeme prohřátý moučník
- ihned podáváme

S tímto způsobem přípravy se setkáváme nejčastěji při flambování palačinek.

Základní zařízení cukrářské dílny, příprava strojního zařízení

Doprava a skladování surovin
Volně ložené suroviny jsou v silech a odtud jsou pneumaticky přepravovány do denních zásobníků.

Balené suroviny jsou uloženy ve skladech a odtud jsou přepravovány pomocí vozíků a výtahů.

Váhy
Váhy mají široké použití již od kontroly hmotnosti při příjmu surovin, dále při jejich zpracování a v neposlední řadě pro hmotnostní kontrolu hotových výrobků při výdeji dezertů. Základní parametry jsou stabilita, citlivost, rychlost kyvu a přesnost.

V cukrářské dílně se nejčastěji používají dva druhy vah:
- Dvoumisková stolní váha, která má rozsah do 5 až 15 kg
- Elektronická váha, která je přesnější a má schopnost odečtu nenaplněné nádoby.

Stroje na přípravu těst a hmot
Šlehače jsou nejvíce používané stroje v cukrářské výrobě. Mají často univerzální použití a slouží kromě šlehání i k míchání, hnětení, mletí, strouhání či protlačování. Umožňují připravovat v menších dávkách těsta,

Pece

Stroje na přípravu těst a hmot

Hák, šlehací a protínací metla

Metly pro ruční šlehání

Ozdobné válečky

Gumová tvořítka

hmoty i náplně. Vyrábějí se různé typy, které se liší velikostí a objemem kotlíku, provedením a druhem přídavného zařízení.

Obvykle je možno na šlehači volit 3 rychlostní stupně:

- **1. stupeň** – asi 2 otáčky za sekundu, používá se při mísení pevných těst hnětacím hákem případně při mletí surovin v připojeném mlýnku
- **2. stupeň** – asi 5 otáček za sekundu, slouží při vymísení hmot protínací metlou nebo na strouhání měkkých surovin v připojeném strojku
- **3. stupeň** – asi 7 otáček za sekundu, používá se na vyšlehání vaječných hmot a krémů pomocí šlehací metly.

Mixéry slouží k mletí surovin, zjemňování hmot a šlehání.

Stroje na tvarování těst a hmot

Používají se především **rozvalovací stroje, roztírače plátů a dávkovací stroje.**

Melanžéry

Slouží ke zjemňování, promíchávání a rozmělňování cukrářských hmot např. jádrovin, modelovacích hmot, těst a dalších hrubozrnných surovin. V cukrářských provozovnách se nejčastěji používají tříválcové melanžéry.

Potahovací a máčecí stroje

Používají se na potahování a máčení v čokoládové nebo fondánové polevě. Nejčastěji se setkáváme s máčecími vanami (dvojitý plášť naplněný vodou).

Cukrářské pece, trouby a konvektomaty

Cukrářské pece rozdělujeme na periodické (přerušovaná výroba) a kontinuální (nepřetržitá výroba, většinou součást celých výrobních linek). Konvektomaty jsou univerzální zařízení, které sice mají hlavní uplatnění v kuchyních, ale stále více se používají i v menších cukrářských provozech. Jsou to v principu horkovzdušné trouby s vyvíječem páry a proto umožňují nejen pečení, ale i vaření v páře, grilování a smažení.

Balicí stroje

Jsou součástí cukrářských provozoven, ale při přípravě a expedici restauračních moučníků nemají opodstatnění.

Pomůcky pro přípravu restauračních moučníků

- ruční šlehací metly
- vařečky
- cukrářské karty a stěrky
- pečící fólie a papír
- válečky klasické i s ozdobným dekorem
- roztírací a krájecí nože
- jednoporcová tvořítka
- kovové košíčky a trubičky na pečení
- misky, nádoby na tepelnou úpravu
- cukrářské sáčky a trubičky na zdobení
- inventář na servis dezertů – talíře, mističky, poháry atd.
- a další

BEST MIX
SIGMA
BAKERY-CATERING-PASTRY-PIZZA EQUIPMENT

Rozdělení restauračních moučníků

Podle způsobu podávání

- Teplé moučníky – podávané na teplém talíři
- Studené moučníky – podávané na studeném talíři
- Kombinované moučníky – nejčastěji teplý moučník doplněný např. zmrzlinou nebo chlazeným doplňkem

Podle technologie přípravy

- Vařené moučníky
- Moučníky vařené ve vodní lázni
- Pečené moučníky
- Moučníky pečené na pánvi
- Smažené moučníky
- Studené smetanové pudinky
- Studené krémy
- Ovocné speciality
- Ovocné saláty
- Mléčné koktejly
- Sorbety
- Ovocné polévky
- Poháry
- Speciální moučníky

VAŘENÉ MOUČNÍKY

Kaše

Krupicová kaše

Technologický postup:

- mléko osolíme a uvedeme do varu
- postupně přisypáváme prosetou krupici
- vaříme až do zhoustnutí
- ke konci vaření přidáme část cukru a asi čtvrtinu z celkového množství másla
- před podáváním na teplém talíři sypeme kaši směsí moučkového cukru, skořice příp. kakaa a polijeme rozpuštěným máslem

Krupicové flamery

Technologický postup:

- uvařenou a vychlazenou krupicovou kaši ochutíme citrónovou kůrou nebo čokoládou
- do kaše vmícháme bílkový sníh
- hmotu naneseme do vypláchnutých šálků nebo forem
- po zatuhnutí vyklopíme na talíř
- podlijeme ředěnou malinovou šťávou a dozdobíme šlehačkou

Flamery lze vyrábět i dvoubarevné, kdy polovinu kaše ochutíme citronem a druhou čokoládou a jednotlivé vrstvy střídavě vkládáme do formy. Při výrobě můžeme využít jednoporcové formy a nebo formy na Biskupský chlebíček a před podáváním flamery naporcovat.

Rýžová kaše

Technologický postup:

- rýži přebereme, spaříme vařící vodou a necháme okapat
- do vroucího mléka s tukem a se solí nasypeme rýži a bez míchání vaříme
- po uvaření osladíme a promícháme
- podáváme jako teplý dezert, sypeme moučkovým cukrem a skořicí a přeléváme rozpuštěným máslem

Studená rýže

Technologický postup:

- uvaříme rýžovou kaši
- po vychlazení přidáme nabobtnalou želatinu a důkladně promícháme
- směs naředíme polovinou tekuté šlehačky
- lehce vmícháme druhou polovinu šlehačky, kterou jsme předem vyšlehali
- hmotu necháme zatuhnout ve tvořítkách
- ztuhlou rýži vyklopíme na talířek, dozdobíme šlehačkou a malinovou šťávou

Jáhlová kaše

Technologický postup:

- jáhly spaříme horkou vodou, scedíme a dáme vařit do mléka
- přidáme sůl a část tuku
- dusíme v troubě
- jáhly téměř rozvaříme, osladíme a kaši zředíme mlékem
- před podáváním sypeme moučkovým cukrem se skořicí a přeléváme máslem

Sladké těstoviny

Cezené nudle s perníkem

Technologický postup:

- do vařící osolené vody nasypeme široké nudle
- po uvaření těstoviny propláchneme studenou vodou a promastíme částí rozpuštěného másla
- podáváme na teplém talířku, sypeme perníkem a moučkovým cukrem a poléváme rozpuštěným máslem

Ovocné knedlíky

Ovocné knedlíky z tvarohového těsta

Technologický postup:

- mírně nahřátý tuk a vejce vymícháme do pěny
- přidáme tvaroh, sůl, mléko a prosetou hrubou mouku
- těsto ihned zpracováváme
- je možné tvarovat jednotlivé kulaté knedlíčky bez náplně a nebo je plnit ovocnými náplněmi
- vaříme v osolené vroucí vodě asi 5 až 7 minut podle velikosti knedlíků
- podáváme sypané moučkovým cukrem, strouhaným tvarohem a přelité rozpuštěným máslem

Ovocné knedlíky z páleného těsta

Technologický postup:

- dáme vařit mléko, sůl a malé množství cukru
- do vroucí směsi přisypeme prosetou hrubou mouku a mícháme tak dlouho, až se hmota přestane lepit na vařečku
- po sejmutí z ohně necháme směs částečně vychladit
- postupně do směsi vmícháme vejce
- knedlíky plníme nejčastěji švestkami a borůvkami

- vaříme v osolené vodě asi 12 minut
- podáváme sypané moučkovým cukrem, tvarohem, skořicí, mletým mákem a přelité máslem

Ovocné knedlíky z bramborového těsta

Technologický postup:

- brambory uvařené ve slupce oloupeme a vychladíme
- studené brambory nastrouháme nebo umeleme
- přidáme vejce, sůl, hrubou mouku a krupici
- vyhněteme tužší těsto, které ihned zpracováváme, neboť stáním řídne
- další zpracování je stejné jako u tvarohového těsta

Ovocné knedlíky z kynutého těsta

Technologický postup:

- připravíme si kvásek – droždí, část vlažného mléka, část mouky a špetka cukru
- po vykynutí kvásku přidáme zbývající mouku, mléko, sůl a vejce
- vypracujeme těsto, které necháme kynout (teplota kynutí má být 27–30°C)
- po naplnění a vytvarování necháme knedlíky znovu kynout
- vaříme v osolené vodě 5 až 7 minut
- úprava před podáváním – moučkový cukr, strouhaný tvaroh, mletý mák , máslo

Tvarohové knedlíky obalované ve strouhané housce

Technologický postup:

- nakrájená žemle nebo veka se navlhčí mlékem
- přidáme hrubou mouku, sůl, vejce a tvaroh
- uhněteme tužší těsto
- vytvarujeme malé knedlíčky
- vaříme v osolené vodě 4 až 5 minut
- teplé obalujeme ve strouhané, dozlatova osmažené housce
- před podáváním sypeme moučkovým cukrem a přeléváme rozpuštěným máslem

Kynuté povidlové knedlíky

Technologický postup:

- vypracujeme kynuté těsto jako na ovocné knedlíky
- vykynuté těsto vyválíme na plát, rozdělíme na čtverečky o hmotnosti 35 g
- na každý čtvereček naneseme 15 g povidel a vytvarujeme knedlíky
- po vykynutí vaříme v osolené vodě 10 až 12 minut
- uvařené knedlíky musíme ihned propíchnout, aby vyšla pára a knedlíky se nesrazily
- dohotovujeme moučkovým cukrem, skořicí a máslem

Výrobky z bramborového těsta

Bramborové taštičky

Technologický postup:

- připravíme si těsto jako na bramborové knedlíky
- těsto vyválíme na plát o tloušťce asi 3 mm a vypichujeme kolečka o průměru 6 cm
- do středu každého nadávkujeme povidlovou náplň, kolečka přehneme a okraje dobře přimáčkneme
- vaříme v osolené vodě asi 7 až 9 minut
- teplé obalujeme v osmažené housce
- před podáváním osladíme moučkovým cukrem a omastíme přepuštěným máslem

Bramborové šišky

Technologický postup:

- vypracujeme tužší bramborové těsto
- z těsta vyválíme prameny o tloušťce 1 cm
- prameny nakrájíme na špalíčky 3 až 4 cm dlouhé
- vaříme v osolené vodě asi 7 minut – během vaření je ve vodě obracíme
- obalujeme v proseté housce, cukrujeme a mastíme máslem

VAŘENÉ MOUČNÍKY
RECEPTY Z REGIONÁLNÍCH SUROVIN

KAŠE Z OVESNÝCH VLOČEK

Suroviny:

- 500 ml mléka, 70 g ovesných vloček, špetka soli, med na dochucení, sezónní ovoce

Technologický postup:

- mléko osolíme
- přidáme ovesné vločky
- vaříme asi 20 minut – do zhoustnutí kaše
- do teplé uvařené kaše vmícháme sezónní ovoce

Úprava na talíři:

- med nebo ovocná šťáva
- čerstvé ovoce, bylinky
- ke kaši můžeme podávat i drobné pečivo

KAŠE Z PŠENICE

Suroviny:

- 600 g pšenice, 150 ml vody, 125 ml mléka, špetka soli, 30 g másla

Technologický postup:

- pšenici dobře propláchneme a namočíme na 24 hodin do vody
- scedíme a opražíme bez tuku
- po vychlazení pšenici semeleme, zalijeme mlékem a necháme nabobtnat
- přidáme sůl a pšenici rozvaříme
- hotovou kaši můžeme zjemnit máslem

Úprava na talíři:

- med nebo ovocná šťáva
- mleté koření – skořice, badyán, perníkové koření
- ovoce, které můžeme i vmíchat do kaše
- jogurt vmíchaný přímo do kaše, nebo podávaný na zvláštní mističce

KRUPICOVÁ KAŠE

Suroviny:

- 250 ml mléka, 250 ml vody, 80 g krupice, špetka soli

Technologický postup:

- krupici namočíme v části mléka na 20 minut, aby nabobtnala
- zbylé mléko a vodu uvedeme do varu, osolíme
- pomalu vlijeme krupici a provaříme 10–15 minut

Úprava na talíři:

- kakao, máslo, moučkový cukr
- nastrouhaný perník
- mletý mák, moučkový cukr, máslo
- tvaroh nebo jogurt vyšlehaný s medem
- sušené nebo kandované ovoce s medem

- pracharanda (sušené rozemleté hrušky)
- čerstvé nebo kompotované ovoce
- dušená jablka, skořice, rozinky, med
- strouhané ořechy, med
- macerované sušené ovoce

JÁHLOVÁ KAŠE

Suroviny:
- 100 g jáhel, 250 ml vody, špetka soli, 250 ml mléka, 200 g jablek

Technologický postup:
- do osolené vody vsypeme spařené jáhly
- zvolna vaříme až se všechna voda vyvaří
- přidáme mléko a znovu provaříme
- před dovařením přidáme oloupaná jablka nakrájená na kostičky

Úprava na talíři:
- skořice, moučkový cukr
- med
- čerstvé nebo kompotované ovoce
- rozinky, mleté ořechy
- strouhaný perník

KRUPICOVÁ SMETANOVÁ KAŠE

Suroviny:
- 400 ml mléka, 100 ml smetany, 50 g krupičky, sůl

Technologický postup:
- mléko a sůl povaříme
- přisypeme krupičku, vaříme asi 5 minut
- po uvaření kaši dosladíme a zjemníme smetanou

Úprava na talíři:
- med, skořice, kopeček ušlehané smetany
- moučkový cukr, rozpuštěné máslo, kakao

KUKUŘIČNÁ KAŠE S OVOCEM

Suroviny:
- 250 ml mléka, 250 ml vody, 150 g krupice kukuřičné, 10 ml slunečnicového oleje, sůl

Technologický postup:
- vaříme mléko, vodu a sůl
- vmícháme kukuřičnou krupici a provaříme asi 20 minut
- uvařenou kaši zjemníme olejem nebo máslem

Úprava na talíři:
- dušená jablka se skořicí a cukrem
- čerstvé ovoce

RÝŽOVÁ KAŠE S OVOCEM

Suroviny:
- 125 ml mléka, 80 g rýže, sůl, 40 g cukru krupice, 300 g ovoce, 100 ml smetany

Krupicová kaše s kakaem a čerstvým ovocem

Rýžová kaše podávaná v poháru

Nudle s mákem

Technologický postup:
- do vroucího mléka se solí přidáme propláchnutou rýži
- uvaříme do změknutí
- do horké směsi přimícháme cukr a smetanu
- nakonec přidáme pokrájené čerstvé ovoce

Úprava na talíři:
- moučkový cukr, skořice, přepuštěné máslo
- pražené mandlové lupínky, moučkový cukr
- sušené ovoce macerované v alkoholu

ŠPALDOVÁ KAŠE SE SUŠENÝMI ŠVESTKAMI

Suroviny:
- 80 g špaldových vloček, 500 ml vody, sůl, 100 ml smetany, 100 g sušených švestek, med

Technologický postup:
- do vařící vody se solí přidáme špaldové vločky
- vaříme 15 až 20 minut
- do kaše vmícháme macerované sušené švestky, smetanu a med

Úprava na talíři:
- moučkový cukr, přepuštěné máslo
- ovocný sirup

PASTEVECKÁ OVESNÁ KAŠE (BEZ TEPELNÉ ÚPRAVY)

Suroviny:
- 8 lžic ovesných vloček, 16 lžic vody, 4 jablka, 4 lžíce medu, krájené ořechy, sušené nebo čerstvé ovoce

Technologický postup:
- ovesné vločky zalijeme vodou
- přidáme ostatní suroviny a necháme 12 hodin odležet

Úprava na talíři:
- čerstvé ovoce
- pečivo

RADY

Při vaření kaší můžeme část mléka nahradit vodou – kaše se tak nepřipaluje.

Hustou kaši naředíme horkým mlékem.

Vločky je lépe používat drcené a před vařením je opražit bez tuku.

Při podávání kaší je možné použít několik způsobů:
- na teplém talíři kaši posypat a polít máslem
- na talíř umístit odděleně kaši a ozdobu z ovoce
- na talíř umístit odděleně kaši, ovoce a vyšlehanou smetanu
- kaši navrstvit do poháru a doplnit ostatními ingrediencemi (ovoce, mandle, šlehačka, mleté ořechy, bylinky)
- teplou kaši nadávkovat do jednoporcového tvořítka nebo košíčku, po vychlazení vyklopit a dozdobit na talíři
- teplou kaši dát do předem vypláchnuté formy (např. tunelu) a po vychlazení a vyklopení ji naporcovat a dozdobit

Ovoce ke kaši můžeme podávat čerstvé, kompotované, macerované sušené, podušené (jablka, skořice, cukr, rozinky) a nebo např. v podobě ovocných špízů.

Ke všem kaším se rovněž hodí zmrzlina a zmražená ovocná dřeň.

DOMÁCÍ TĚSTOVINY

Suroviny:
- 200 g polohrubé mouky, 2 vejce, 2 lžíce vody, 1 lžíce slunečnicového oleje, sůl

Technologický postup:
- mouku prosejeme do mísy
- do důlku dáme vejce, vodu, sůl a olej
- vypracujeme těsto, které necháme asi 15 minut odpočinout
- z těsta vyválíme tenký plát, který necháme mírně oschnout
- zabalíme do ruličky a nakrájíme na nudle široké 1 cm
- nudle necháme na válu usušit
- vaříme v osolené vodě

Nudle na sladko
– různé způsoby ochucování uvařených těstovin:
- strouhaný tvrdý tvaroh, moučkový cukr, přepuštěné máslo
- mleté ořechy, moučkový cukr, máslo
- máslo promíchané s povidly rozvařenými ve vodě nebo cukrovém rozvaru s rumem
- mletý mák, moučkový cukr, přepuštěné máslo

VIŠŇOVÝ NÁKYP S NUDLEMI

Suroviny:
- uvařené těstoviny, 250 g čerstvého smetanového sýra, 50 g máku, 100 ml smetany, moučkový cukr, 300 g višní

Technologický postup:
- uvařené těstoviny smícháme s vypeckovanými višněmi
- přidáme mletý mák
- dáme do zapékací nádoby
- zalijeme sýrem smíchaným se smetanou a moučkovým cukrem
- zapékáme při 180 °C asi 30 minut

Úprava na talíři:
- moučkový cukr, mletý mák, přepuštěné máslo

SLADKÉ ZAPEČENÉ TĚSTOVINY

Suroviny:
- uvařené těstoviny, 250 g měkkého tvarohu, 50 g moučkového cukru, 1 vejce, 5 g bramborového škrobu, 50 g vlašských ořechů

Technologický postup:
- uvaříme těstoviny
- připravíme zálivku z tvarohu, cukru, vejce, škrobu a mletých ořechů
- těstoviny přelijeme zálivkou a zapékáme při 160°C asi 20 minut

- je možné použít těstoviny cannelloni (trubičky), které se nemusí předem vařit. Tyto těstoviny naplníme zálivkou pomocí sáčku s hladkou trubičkou, rozložíme do zapékací mísy, zalijeme zbytkem zálivky a zapečeme.

Úprava na talíři:
- mleté ořechy, med
- moučkový cukr, přepuštěné máslo
- ovoce

BABIČČINY OVOCNÉ TAŠTIČKY

Suroviny:
- domácí těstoviny, sůl, mletý mák, tvrdý tvaroh, moučkový cukr, máslo, ovoce

Technologický postup:
- nudlové těsto vyválíme, nakrájíme na čtverečky nebo kolečka
- vložíme ovoce, těsto přeložíme a okraje těsta dobře přimáčkneme
- vaříme v osolené vodě dokud nevyplavou

Úprava na talíři:
- švestková náplň = mletý mák, moučkový cukr, máslo
- meruňková náplň = kakao, moučkový cukr, máslo
- jahodová a borůvková náplň = strouhaný tvaroh, moučkový cukr, máslo
- tvarohová náplň = mletá skořice, moučkový cukr, máslo, ovoce na dozdobení
- povidlová náplň = osmažená strouhanka, moučkový cukr, máslo, ovoce na dozdobení

SVÁTEČNÍ ZAPEČENÉ TĚSTOVINY

Suroviny:
- 400 g domácích těstovin, sůl, 100 g másla, 100 g moučkového cukru, 2 vejce, 100 ml smetany, 50 g rozinek, vanilka

Technologický postup:
- nudle uvaříme v osolené vodě
- ušleháme máslo s cukrem
- přidáme žloutky, vanilku, rozinky, smetanu a nakonec sníh z bílků
- zapékací mísu vymažeme máslem a vysypeme strouhankou
- těstoviny nasypeme do mísy a zalijeme zálivkou
- zapékáme při 180°C asi 30 minut

Úprava na talíři:
- moučkový cukr
- ovocná omáčka
- plátky opražených mandlí, moučkový cukr, máslo
- mleté ořechy, moučkový cukr, máslo

FLÍČKY ZE STRÁŽOVSKA

Suroviny:
- 500 g uvařených domácích širokých nudlí, 500 g kyselejších jablek, 100 g cukru moučky, 100 g másla, 1 vanilkový cukr

Technologický postup:
- v osolené vodě uvaříme těstoviny
- jablka oloupeme, nakrájíme na plátky a necháme v troubě podusit až změknou

Flíčky ze Strážovska

Přeštické jablkové knedlíčky doplněné ovocnou omáčkou a jogurtovým nokem

- podušená jablka promícháme s moučkovým cukrem a přidáme k uvařeným těstovinám
- dobře promícháme

Úprava na talíři:
- tradičně se sypaly jen moučkovým cukrem, ale určitě lze použít i přepuštěné máslo, mleté ořechy, skořice apod.

RADY

Těstoviny vaříme ve velkém množství vody.
Čerstvé těstoviny jsou uvařené rychleji než sušené.
Než uvařené těstoviny odstavíme, zalijeme je studenou vodou, abychom zamezili dalšímu varu.
Povrch těstovin před zapečením můžeme sypat mletými i celými ořechy, kokosem, drobenkou, různými semínky, bylinkami, sušeným ovocem apod.
Zapečené těstoviny lépe nakrájíme, když je po upečení necháme chvíli odpočinout.
Při přípravě nudlového těsta můžeme použít i celozrnnou mouku.
K těstovinám je vhodným doplňkem ovoce a ovocná omáčka.
Z těsta na domácí těstoviny se dříve vytvářely velice vkusné a jednoduché ozdoby na dorty i zákusky. Těsto se vyválelo na velmi tenký plát, vykrajovaly se různé tvary a ty se pak sušily při teplotě do 120ºC.
Do základního receptu na nudlové těsto se mohla přidat mletá skořice, moučkový cukr, bylinky a z této hmoty se pak tvarovaly např. lístečky nebo spirálky natočené na kovové trubičky.

PŘEŠTICKÉ JABLKOVÉ KNEDLÍČKY

Suroviny:
- 250 g polotučného tvarohu, 100 g vajec, 120 g hrubé mouky, 50 g sádla, sůl, 200 g jablek pokrájených na kostičky

Technologický postup:
- vypracujeme těsto (tvaroh, vejce, mouka, sádlo, sůl)
- jablka vmícháme do těsta
- vytvarujeme malé kulaté knedlíčky
- vaříme v osolené vodě asi 10 minut

Úprava na talíři:
- skořicový cukr, rozpuštěné máslo
- jogurtový přeliv

STAROČESKÉ HRNKOVÉ KNEDLÍČKY

Suroviny:
- 250 g měkkého tvarohu, 2 žloutky, sůl, 500 g hrubé mouky, 200 ml mléka

Technologický postup:
- ze surovin vypracujeme těsto
- vytvarujeme malé knedlíčky, které vložíme do vymazaných a vysypaných porcelánových hrníčků, vytvarované syrové knedlíčky také můžeme zabalit do potravinářské fólie a pak je vkládat do hrníčků – nemusíme hrníčky vymazávat a vysypávat
- naplněné hrníčky postavíme na pařák do hrnce s vařící vodou a přiklopíme
- necháme vařit v páře asi 10 minut

Úprava na talíři:
- povidlová omáčka a strouhaný tvaroh

ODPOČATÉ KNEDLÍKY

Suroviny:
- 50 g másla, 130 g cukru, 3 celá vejce, 1 bílek, citrónová šťáva a kůra, špetka soli, 150 g veky, 20 g polohrubé mouky, 800 g měkkého tvarohu, 100 ml kysané smetany

Technologický postup:
- máslo a cukr ušleháme do pěny
- přidáme vejce, sůl, citrónovou šťávu a kůru
- veku nakrájíme na kostičky a opečeme
- vše promícháme, přidáme mouku a tvaroh smíchaný se zakysanou smetanou
- necháme přes noc odpočinout na studeném místě
- vyválíme knedlíčky, které vaříme v osolené vodě asi 20 minut

Úprava na talíři:
- opražená strouhanka na másle, moučkový cukr
- mletá skořice, moučkový cukr
- švestková omáčka

SPAŘENÉ KNEDLÍKY

Suroviny:
- 250 g hrubé mouky, 250 ml mléka, 40 g másla, 1 vejce, 1 žloutek, ovoce

Technologický postup:
- mouku se solí zalijeme vařícím mlékem s tukem
- vmícháme vejce a žloutek
- vypracujeme těsto
- kousky těsta naplníme ovocem a uzavřeme
- vaříme 8 minut v osolené vodě
- po uvaření knedlíky ihned propícháme vidličkou

Úprava na talíři:
- strouhaný tvaroh, moučkový cukr, máslo
- mletý mák, moučkový cukr, máslo
- strouhaný perník, moučkový cukr, máslo
- zakysaná smetana ochucená medem
- pokud nejsou knedlíky naplněny ovocem použijeme na přelití ovocný jogurt se smetanou

KNEDLÍČKY ZADĚLÁVANÉ JOGURTEM

Suroviny:
- 30 g bílé veky, 200 g neochuceného jogurtu, 20 g másla, 100 g celých vajec, 150 g tvarohu, 100 g krupice, sůl, mléko dle potřeby

Technologický postup:
- veku nakrájíme, zalijeme jogurtem a necháme nasáknout
- utřeme máslo, žloutky, tvaroh a sůl
- z bílků vyšleháme pevný sníh
- všechny suroviny zpracujeme v hladké těsto
- tvarujeme malé kulaté knedlíčky
- vaříme asi 8 minut v osolené vodě

Úprava na talíři:
- máslo, moučkový cukr, skořice případně strouhaná čokoláda
- ovocná omáčka

KNEDLÍKY S ROZINKAMI VAŘENÉ NA PÁŘE

Suroviny:
- 500 g polohrubé mouky, 120 g tvrdého tvarohu, 50 g vajec, 60 g másla, 20 g moučkového cukru, 250 ml mléka, 10 g droždí, sůl

Technologický postup:
- připravíme kvásek – droždí, malé množství mléka, mouka a cukr
- máslo a zbylý cukr utřeme do pěny
- přidáme vejce, nastrouhaný tvaroh, zbylé mléko, sůl a vykynutý kvásek
- vyválíme plát, vykrojíme čtverečky, které plníme rozinkovou náplní
- vytvarujeme kulaté knedlíky
- vaříme na pařáku, na který jsme položili látkovou utěrku
- doba vaření závisí na velikosti knedlíků, nejčastěji je asi 10 minut

Příprava náplně:
- rozinková náplň s tvarohem – měkký tvaroh, cukr krystal a vanilka, žloutky, rozinky případně jiné sušené ovoce
- rozinková náplň s jablky – oloupaná a nakrájená jablka, vanilkový cukr, skořicový cukr, rozinky, sušené brusinky

Úprava na talíři:
- rozpuštěné máslo, moučkový cukr, strouhaný tvaroh
- rozpuštěné máslo, strouhaný perník

OVOCNÉ JÁHLOVÉ KNEDLÍKY

Suroviny:
- 1 hrnek jáhel, 3 mrkve, 2 vejce, 1 hrnek kukuřičné mouky polohrubé, 400 g jahod, sůl

Technologický postup:
- jáhly propláchneme vroucí vodou a uvaříme na hustou kaši
- do kaše vmícháme nastrouhanou mrkev, vejce, sůl a mouku
- tvoříme placičky, které naplníme jahodou a vytvarujeme do tvaru malých knedlíčků
- vaříme v osolené vodě asi 5 minut

Úprava na talíři:
- rozpuštěné máslo, moučkový cukr, mletý mák
- rozpuštěné máslo, moučkový cukr, skořice

POVIDLOVÉ „VDOLKY“ NA PÁŘE

Suroviny:
- 200 ml mléka, 30 g droždí, 40 g krupicového cukru, 600 g polohrubé mouky, 50 g vajec, sůl
- **náplň** – švestková povidla, skořicový cukr, rum

Technologický postup:
- připravíme klasické kynuté těsto
- čtverce těsta naplníme ochucenou povidlovou náplní a vytvarujeme knedlíky
- vaříme v hrnci na pařáku pokrytým utěrkou
- doba vaření je 8 až 10 minut

Úprava na talíři:
- rozpuštěné máslo, moučkový cukr, mletý mák nebo strouhaný tvaroh

ZAPEČENÉ OVOCNÉ KNEDLÍKY SE ZAKYSANOU SMETANOU

Suroviny:
- uvařené ovocné knedlíky nejlépe z kynutého nebo tvarohového těsta, zakysaná smetana

Technologický postup:
- zapékací mísu vymažeme máslem
- naskládáme uvařené knedlíky (můžeme použít i zbylé knedlíky z minulého dne)
- zalijeme zakysanou smetanou a zapékáme asi 20 minut

Úprava na talíři:
- moučkový cukr, skořice mletá, ovoce

BRAMBOROVÉ ŠIŠKY BEZ VÁŽENÍ

Suroviny:
- brambory uvařené ve slupce, hrubá mouka, dětská krupička, sůl, 1 vejce

Technologický postup:
- brambory oloupeme a nastrouháme
- shrneme je do výšky do jedné poloviny mísy
- druhou polovinu mísy zaplníme do dvou třetin hrubou moukou a zbytek dosypeme dětskou krupičkou
- přidáme lžičku soli a 1 vejce
- vypracujeme těsto a vyválíme menší šišky
- vaříme v osolené vodě asi 5 až 7 minut
- po uvaření je můžeme ještě opékat

Úprava na talíři:
- rozpuštěné máslo, moučkový cukr, opražená strouhanka
- opečené šišky podáváme posypané mletým mákem, nasucho opečenou strouhankou nebo nastrouhaným perníkem

Sladké bramborové „myši“
Bramborové škubánky opečené na malém množství sádla, posypané moučkovým cukrem a mletým mákem. Nejčastěji se podávaly s rozvařenými a oslazenými švestkami.

PECIVÁLKY

Suroviny:
- 1 kg brambor, 300 g hladké mouky, 1 vejce, sůl, 500 ml mléka, mletý mák, cukr, máslo

Technologický postup:
- brambory uvaříme ve slupce, oloupeme a nastrouháme

- přidáme vejce, sůl, mouku a zpracujeme tužší těsto
- vyválíme placku, kterou rozkrájíme na proužky 2 cm široké
- proužky na plechu lehce nařežeme tak, aby vznikly malé čtverečky
- upečeme, dořízneme čtverečky, aby se rozdělily a dáme do mísy
- polijeme horkým mlékem, překryjeme pokličkou a necháme 3 minuty odpočinout
- slijeme přebytečné mléko

Úprava na talíři:
máslo, moučkový cukr a mletý mák

Bramborové šišky s mákem

BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY S JABLKY

Suroviny:
- 800 g brambor uvařených ve slupce, špetka soli, 50 g bramborového škrobu, 150 g hrubé krupice, 100–150 g hrubé mouky

Technologický postup:
- vypracujeme tužší těsto
- rozdělíme na dílky a každý naplníme čtvrtkou jablka
- vaříme 10 až 15 minut

Úprava na talíři:
- moučkový cukr, máslo, mleté ořechy
- moučkový cukr, máslo, mletá skořice
- neplněné knedlíky podáváme s ochucenými povidly (rum, skořice, sirup)

RAJNŠTRYCLE

Suroviny:
- stejné jako na bramborové knedlíky

Technologický postup:
- bramborové těsto vyválíme a nakrájíme na čtverečky 6 x 6 cm
- každý čtvereček se uprostřed nařízne v délce asi 2 cm
- takto vzniklým řezem se horem prostrčí jeden roh, dolem pak roh protější
- takto upravené čtverečky se poskládají na pomaštěný plech a dají se péci
- upečené se přendají do kastrolu, zalijí mlékem s rozmíchaným vejcem a polijí máslem
- znovu se vloží do rozpálené trouby a zapečou

Úprava na talíři:
- cukr moučka, mletý mák
- k tomuto pokrmu se podávalo sladké nebo kysané mléko případně podmáslí

BRAMBORKY S MEDEM

Suroviny:
- 300 g vařených brambor, 60 g hrubé mouky, 2 vejce, lžíce moučkového cukru, sůl, 125 ml mléka, sádlo na smažení

Technologický postup:
- oloupané uvařené brambory nastrouháme
- přidáme mouku, žloutky, cukr, mléko a špetku soli a vymícháme těsto
- do těsta lehce vmícháme ušlehaný sníh ze dvou bílků
- lžící vykrajujeme z těsta kousky a ty smažíme na rozpuštěném sádle

Úprava na talíři:
- med, moučkový a vanilkový cukr

LUDL – PAŘENÉ BRAMBOROVÉ ŠIŠKY

Suroviny:
- 750 g čerstvě uvařených brambor, 250 g hrubé mouky, 2 vejce, sůl, 50 g tuku, 250 ml mléka

Technologický postup:
- oloupané brambory uvaříme ve slané vodě
- horké brambory rozmělníme válečkem na nudle
- přidáme mouku, sůl a vejce a zaděláme tuhé těsto
- utvoříme dlouhý váleček, nakrájíme jednotlivé dílky a uválíme malé šišky
- šišky upečeme na pomaštěném plechu
- pečené shrneme do mísy, zalijeme vařícím mlékem a asi 5 min. propaříme
- slijeme přebytečné mléko

Úprava na talíři:
- moučkový cukr, strouhaný tvaroh, máslo
- moučkový cukr, mletý mák, máslo

HÜATBUABNSCHWANZL – MAKOVÉ ŠIŠKY

Suroviny:
- 1 kg oloupaných nakrájených a uvařených brambor, 500 g hladké mouky, sůl

Technologický postup:
- na horké uvařené brambory s vodou nasypeme mouku a necháme půl hodiny bobtnat
- slijeme vodu
- brambory rozmačkáme a vytvoříme těsto
- vytvarujeme malé šišky, které nejprve opečeme na pánvi a pak dosušíme v troubě

Úprava na talíři:
- máslo, mletý mák, moučkový cukr
- med
- sirup ovocný

NAZÍ MUŽI – NUKTY MONER (RECEPT POCHÁZÍ Z OKOLÍ TUPADEL)

Suroviny:
- 1 kg rozstrouhaných syrových brambor, 500 g polohrubé mouky, 200 g másla, sůl, 250 g zakysané smetany

Pařené bramborové šišky s tvarohem

Kynutý knedlík s vanilkovou a jahodovou omáčkou, zdobený čerstvým ovocem

Technologický postup:
- promícháme rozstrouhané syrové brambory, sůl a mouku
- vytvarujeme malé špalíčky, které naskládáme do vymaštěného pekáčku
- špalíčky prolijeme rozehřátým máslem, aby se neslepily
- upečeme dohněda
- po upečení vše zalijeme zakysanou smetanou a necháme znovu zapéct

Úprava na talíři:
- moučkový cukr

BRAMBOROVÉ ŠUPERLÍKY (RECEPT POCHÁZÍ Z BRADNÉHO U ČACHROVA)

Suroviny:
- 500 g vařených brambor ve slupce, 50 g bramborového škrobu, 150 g hrubé mouky, 50 g vajec, sůl

Technologický postup:
- brambory oloupeme a nastrouháme
- přidáme ostatní suroviny a vypracujeme těsto
- vyválíme malé šišky, které vaříme v osolené vodě asi 8 minut
- na másle osmažíme strouhanku a promícháme s moučkovým cukrem

Úprava na talíři:
- šuperlíky promícháme s opraženou strouhankou a moučkovým cukrem

KUKUŘIČNÉ ŠIŠKY

Suroviny:
- 100 g kukuřičné mouky, 50 g vajec, 100 g krupičky, 250 ml mléka, sůl, cukr

Technologický postup:
- vaříme mléko s cukrem a solí
- do vařící směsi nasypeme krupičku a provaříme
- po částečném zchlazení přidáme vejce a kukuřičnou mouku
- z vypracovaného těsta tvarujeme šišky
- vaříme v osolené vodě 7 až 10 minut

Úprava na talíři:
- ovesné vločky opražené na másle, med

TVAROHOVÉ ČUDLÍKY

Suroviny:
- 250 g polotučného tvarohu, 250 g uvařených a nastrouhaných brambor, 50 g vajec, 200 g polohrubé mouky, sůl, mléko

Technologický postup:
- všechny suroviny promícháme a vypracujeme hladké a nelepivé těsto
- tvarujeme válečky dlouhé asi 10 cm
- vaříme v osolené vodě 7 minut

Úprava na talíři:
- přepuštěné máslo, moučkový cukr
- opražená strouhanka, moučkový cukr
- rozvařené ovoce

PRSTÝNKY Z ODPALOVANÉHO TĚSTA

Suroviny:
- 250 ml vody, 60 g másla, 150 g hrubé mouky, 200 g vajec, sůl

Technologický postup:
- vodu, sůl a máslo přivedeme k varu
- přisypeme mouku a provaříme
- po částečném vychlazení přidáváme postupně vejce
- cukrářským sáčkem nastříkáme na pečící papír kroužky
- papír i s kroužky vložíme do rozehřátého tuku
- po usmažení položíme prstýnky na savý papír

Úprava na talíři:
- moučkový a skořicový cukr, ovoce
- čokoládová omáčka
- ovocná omáčka
- doplněk ovocného salátu nebo ovocné polévky

Omáčky na sladké knedlíčky

Jahodová omáčka
Jahody rozvaříme s cukrem a ochutíme citrónovou šťávou a rumem.

Borůvková omáčka
Borůvky rozmačkáme a promícháme s cukrem. Na talíři doplníme borůvkovou omáčku nokem ze zakysané smetany.

Čokoládová omáčka
Čokoládu rozpustíme a naředíme horkou sladkou smetanou případně ochutíme likérem. Omáčku dozdobíme ušlehanou smetanou.

Švestková omáčka – klevela
Rozvařené vypeckované švestky osladíme a ochutíme mletou skořicí. Švestkovou omáčkou přeléváme tvarohové knedlíčky a nebo ji podáváme jako přílohu k pečeným vdolkům.

Jogurtová omáčka
Ovocný jogurt s přídavkem sladké smetany případně doplněný čerstvým ovocem.

Vanilková omáčka
Řídký vanilkový pudink ochucený zrníčky pravé vanilky a rumem.

Povidlová omáčka z Plánicka
3 až 4 lžíce švestkových povidel povaříme s 250 ml vody. Přidáme sůl, lžíci másla nebo sádla, škrob rozmíchaný v malém množství vody a opět provaříme. Dochutíme cukrem a mletou skořicí.

Srstková omáčka – angreštová
Z másla a cukru uvaříme karamel, přidáme angrešt, citrónovou šťávu a kůru a provaříme. Vše necháme zredukovat a zjemníme sladkou smetanou. Rozvařený angrešt můžeme propasírovat.

RADY
Knedlíky připravujeme z hrubé mouky, z hladké mouky se rychleji rozvařují.
Část droždí můžeme nahradit práškem do pečiva.
Při přípravě ovocných knedlíků se snažíme využívat sezónního ovoce.
Knedlíky zavařujeme do dostatečného množství vroucí vody, aby volně plavaly.
Bramborové těsto připravujeme těsně před vařením, protože brzy řídne.
Část vajec můžeme nahradit žloutky.
Aby se knedlíky nerozvařily, přidáme do vody na vaření 2 polévkové lžíce hladké mouky.

MOUČNÍKY VAŘENÉ VE VODNÍ LÁZNI

Pudinky

Základní pudinková hmota se připravuje z mléka, másla a špetky soli, vše se přivede do varu a zahustí hrubou moukou rozmíchanou v části studeného mléka.

Pudinková hmota se po zamíchání bílkového sněhu plní do připravených forem, které se předem vymažou máslem a vysypou moučkovým cukrem nebo sladkou strouhankou. Připravená tvořítka se plní do tří čtvrtin a postaví se do vodní lázně. Nádoba se částečně překryje pokličkou. Pudink se vaří asi 45 minut a pak se ještě 10 minut dopéká v troubě.

Anglický pudink
Základní hmota je doplněna navlhčenými plátky veky.

Pudink Diplomat
Obsahuje navíc nakrájené piškoty, kompotované ovoce a rozinky.

Tvarohový pudink
Je doplněn prolisovaným měkkým tvarohem, podává se s kompotem.

Čokoládový a kávový pudink
Jsou ochuceny příslušnými surovinami.

MOUČNÍKY VAŘENÉ VE VODNÍ LÁZNI
RECEPTY Z REGIONÁLNÍCH SUROVIN

SMETANOVÝ PUDINK

Suroviny:
- 100 ml smetany na šlehání, 50 g krupicového cukru, 150 ml mléka, 4 žloutky, vanilka

Technologický postup:
- žloutky s cukrem vyšleháme do pěny
- směs postavíme na vodní lázeň a šleháme do zhoustnutí
- za stálého míchání přilijeme smetanu a vyšleháme
- odstavíme, vlijeme teplé mléko a rozlijeme do vypláchnutých formiček
- vychladíme

Úprava na talíři:
- vyklopíme z formiček a dozdobíme čerstvým ovocem

PEČENÉ MOUČNÍKY

Pečivo z kynutého těsta

Plněné buchty
Kynuté rozválené těsto nakrájíme na čtverce, nadávkujeme náplň, jednotlivé buchty dobře uzavřeme a naskládáme do vymazaného pekáče. Povrch potřeme tukem a po vykynutí pečeme ve středně teplé troubě dozlatova. Jako restaurační moučník podáváme dvě buchty na dezertním talířku.

Náplň do buchet – tvarohová, povidlová, maková, ovocná apod.

Krájené koláče
Vykynuté těsto nejprve skulíme a pak vytlačíme do kulatého tvaru požadované velikosti. Okraje koláče pomašlujeme rozšlehanými žloutky v mléce, střed koláče zdobíme náplněmi na pečení. Před vsazením do pece dozdobíme rozinkami a plátky mandlí. Pečeme při 180–200°C dozlatova.

Vhodné suroviny pro přípravu náplní – tvaroh, povidla, mák, borůvky, meruňky, švestky, jablka apod.

Dukátové buchtičky
Z vykynutého těsta se vyválejí prameny asi 2 cm silné. Z nich se nakrájejí asi 1,5 cm široké dílky, které se vkládají do vymaštěného pekáče. Jednotlivé kousky je třeba po stranách pomastit, aby se po upečení snadno oddělily. Po vykynutí se buchtičky pečou ve středně vyhřáté peci dozlatova. Podávají se na dezertním talířku přelité vanilkovým krémem.

Záviny a výrobky z listového těsta

Tažený jablkový závin
Vyznačuje se velmi tenkým těstem, které se vytahuje pomocí utěrky. Před pečením se potírá tukem.

Listový závin
Základem je klasické listové těsto, které se po vyválení plní směsí strouhaných jablek, mleté skořice, rozinek případně sekaných oříšků a sladké strouhanky. Před pečením se potírá rozšlehanými žloutky v mléce.

Podává se nakrájený a posypaný moučkovým cukrem s vanilkou, případně doplněný ušlehanou smetanou nebo zmrzlinou.

Jablka v županu
Z listového těsta nakrájíme čtverečky 8 x 8 cm. Na každý položíme oloupané, jádřince zbavené jablíčko. Prostor po jádřinci vyplníme rozinkami a marmeládou, povrch jablka posypeme skořicovým cukrem. Zabalené jablko potřeme rozšlehanými žloutky a pečeme nejprve při vyšší teplotě a pak dopékáme při nižší. Před podáváním sypeme moučkovým cukrem.

Smetanový pudink s višňovou omáčkou

Makovec ozdobený lučními květy

Lité moučníky

Bublanina

Bublaniny se připravují z lehké šlehané nebo třené hmoty, která se nalije na vymazaný a moukou vysypaný pekáč. Povrch posypeme čerstvým ovocem a vše pečeme ve středně teplé troubě.

Podává se teplá nebo studená, povrch sypeme moučkovým cukrem nebo se podlévá ředěným ovocným sirupem.

Litý perník a makovec

Perník a makovec připravujeme ze sypké směsi, pečeme při 200°C a po upečení dohotovujeme polevami.

Žemlovky

Jablková žemlovka

Žemle nakrájíme na tenké plátky, polijeme mlékem a rozšlehanými žloutky. Dno vymaštěného pekáče pokryjeme plátky žemle, navrstvíme pokrájená jablka s cukrem, rozinkami a skořicí a jednotlivé vrstvy střídáme tak, aby povrch žemlovky tvořily plátky žemle. Pokropíme rozpuštěným máslem a pečeme dozlatova. Před vyjmutím z pece povrch žemlovky překryjeme sněhem z ušlehaných bílků a vše ještě asi 5 minut dopečeme.

Před podáváním sypeme moučkovým cukrem.

Tvarohová žemlovka

Připravuje se stejným způsobem, jen místo jablkové náplně použijeme tvarohovou náplň na pečení.

Nákypy

Makový nákyp

Do tuku s moučkovým cukrem postupně přidáváme žloutky a vyšleháme. Vmícháme jemně mletý mák, hladkou mouku, kypřící prášek, sodovku a nakonec pevný bílkový sníh. Vše naneseme do tukem vymazaného pekáče a pečeme v mírně nahřáté troubě. Podáváme přelitý řidším žloutkovým krémem.

Rýžový nákyp

Do vroucího mléka s tukem vsypeme propranou rýži. Za stálého míchání uvaříme kaši, do které po vychlazení přidáme cukr, sůl, citrónovou kůru, žloutky a bílkový sníh. Do vymazaného pekáče dáme polovinu připravené hmoty, na ni naskládáme oloupaná, jemně nakrájená jablka, která jsme pocukrovali a posypali mletou skořicí. Na jablka se dá druhá část rýžové hmoty, stejnoměrně se rozetře a ve středně teplé peci se upeče. Před dopečením povrch překryjeme bílkovým sněhem a krátce dopečeme. Podáváme na teplých talířcích, sypeme moučkovým cukrem a podléváme ředěnou malinovou šťávou.

Rýžový nákyp lze připravovat se švestkami, s meruňkami, s rozinkami apod.

Krupicový nákyp
Rýžová kaše je nahrazena krupicovou, technologický postup stejný jako u rýžového nákypu.

Tvarohový nudlový nákyp
Uvařené a propláchnuté široké nudle se promastí rozpuštěným máslem. Jednou třetinou nudlí vyložíme dno vymazaného pekáčku, překryjeme tvarohovou náplní, přidáme druhou třetinu nudlí, tvarohovou náplň a zbytkem nudlí vše uzavřeme. Vše pokropíme rozpuštěným máslem a před dopečením zalijeme mlékem s rozšlehanými vejci. Před podáváním cukrujeme moučkovým cukrem.

Ostatní pečené moučníky

Trdlovec
Trdlovec je speciální výrobek, který se vyrábí z máslové třené hmoty a peče se na dřevěném válci pokrytým pergamenovým papírem. Častěji se setkáváme s Trdlovcem nebo Trdelníkem, který je tradičním lidovým pečivem z Moravy a ze Slovenska. Je vyroben z hodně mastného kynutého těsta a pekl se na dřevěných bidlech otáčením nad přímým ohněm bez pergamenového papíru. Dnes se dělá na nerezových válcích nad dřevěným uhlím nebo v jiné podobě (např. do tvaru prořezávané bábovky apod.), ale vždy pomazávaný máslem a obalovaný v cukru.

Solnohradské noky
Na dno pekáče vlijeme mléko, které necháme zavařit. Do vařícího mléka rozetřeme lehkou šlehanou hmotu a pečeme dozlatova. Z upečeného piškotu vykrajujeme noky, které podáváme na teplém dezertním talířku, sypané moučkovým cukrem případně přelité vanilkovým krémem nebo vinnou pěnou.

PEČENÉ MOUČNÍKY
RECEPTY Z REGIONÁLNÍCH SUROVIN

ZÁKLADNÍ RECEPTURA NA KYNUTÉ TĚSTO

Suroviny:
- 500 g polohrubé mouky, 30 g droždí, 80 g cukru, 1 vejce, 250 ml mléka, 100 g tuku, sůl

Technologický postup:
- do části vlažného mléka rozdrobíme droždí, přidáme lžíci cukru a mouky a umícháme na kašičku
- kvásek necháme asi 10 minut kynout
- do mísy prosejeme mouku, přidáme vykynutý kvásek a všechny zbylé suroviny
- vypracujeme těsto, které zakryjeme utěrkou a necháme na teplém místě vykynout (optimální teplota je 25–30°C)
- během kynutí těsto několikrát promícháme

KYNUTÉ TĚSTO PODLE BABIČKY

Suroviny:
- 250 g polohrubé mouky, 250 g hladké mouky, 50 g vepřového nebo kachního sádla, 50 g tuku nebo másla, 100 g krystalu, 30 g droždí, půl kávové lžičky soli, citrónová kůra, 250 ml vlažné vody

Věnec z kynutého těsta sypaný mandlemi

Klatovské pouťové koláče

Rebarborový koláč s drobenkou

Technologický postup:
- do mísy nasypeme polohrubou a hladkou mouku
- do mouky uděláme důlek a tam nadrobíme droždí, přidáme špetku cukru a vše zalijeme částí vlažné vody
- po vykynutí kvásku přidáme ostatní suroviny a vymícháme hladké těsto
- těsto dáme kynout „do peřin" a pak zpracováváme obvyklým způsobem

Náplně do kynutého těsta

Tvarohová náplň
Suroviny: 250 g měkkého tvarohu, 1 žloutek, 80 g cukru, vanilinový cukr, citrónová kůra, 10 g vanilkového pudinkového prášku

Maková náplň
Suroviny: 200 g máku, 250 ml mléka, 70 g krupice, vanilka, rum, skořice, citrónová šťáva

Povidlová náplň
Suroviny: 200 g švestkových povidel, vanilka, rum, skořice, citrónová šťáva

Ořechová náplň
Suroviny: 125 ml mléka, 70 g krystalu, vanilka, 200 g mletých ořechů, rozinky, citrónová šťáva

Drobenka na ovocné koláče
Suroviny: 160 g hrubé mouky, 80 g moučkového cukru, 100 g másla (místo části mouky můžeme použít strouhaný kokos, mletý mák, najemno nastrouhané vlašské ořechy, perník, kakao apod.)

ŠVESTKOVÝ KOLÁČ

Suroviny:
- kynuté těsto podle základního receptu, čerstvé švestky, drobenka

Technologický postup:
- vykynuté těsto vytvarujeme ve formě, poklademe švestkami a posypeme drobenkou
- pečeme asi 25 minut
- koláč lze připravit i bez drobenky a sypat jej mletým mákem, moučkovým cukrem a skořicí

Úprava na talíři:
- výkroj koláče dozdobíme ušlehanou smetanou

BORŮVKOVÝ KOLÁČ – SCHWORZBIRLWACKA

Suroviny:
- 250 ml mléka, 175 g hladké mouky, 10 g droždí, 30 g cukru, sůl, 100 g přepuštěného másla, kysaná smetana, moučkový cukr na posypání

Technologický postup:
- zaděláme klasické kynuté těsto
- plech na pečení vymažeme sádlem
- vykynuté těsto vyválíme a posypeme borůvkami
- pečeme při 180°C asi 20 minut
- před dopečením koláč polijeme smetanou a posypeme moučkovým cukrem
- dopečeme dozlatova

ŠUMAVSKÝ BRUSINKOVÝ DORT

Příprava je obdobná jako u borůvkového koláče. Jako náplň se používaly brusinky posypané cukrem případně ještě polité cukrovou polevou s rumem.

TUPLOVANÉ KOLÁČKY

Suroviny:
- 250 ml mléka, 30 g droždí, 80 g cukru, 300 g polohrubé mouky, 200 g hladké mouky, 2 žloutky, 100 g másla, 2 lžíce oleje, 1 lžíce rumu, sůl, tvarohová a povidlová náplň, vejce na mašlování

Technologický postup:
- z vykynutého těsta nakrájíme stejně velké kousky, skulíme a necháme vykynout
- vytvarujeme placičky, které naplníme tvarohovou náplní a uzavřeme
- do každého bochánku uděláme důlek a vyplníme jej povidly
- okraje koláčků potřeme rozšlehaným vejcem a celý koláček posypeme drobenkou
- pečeme asi 20 minut

Koláčky jsou vhodné jako součást snídaňového bufetu.

KOLÁČ S OVESNÝMI VLOČKAMI

Suroviny:
- **Těsto:** 300 g celozrnné hladké mouky, 40 g droždí, 50 g třtinového cukru, 150 ml mléka, 50 g ovesných vloček, 1 vejce, 60 ml oleje
- **Náplň:** 200 g sušeného ovoce, 50 g medu

Technologický postup:
- mouku promícháme s ovesnými vločkami a vypracujeme klasické kynuté těsto
- po vykynutí rozválíme těsto na plát, který potřeme medem, posypeme nakrájeným sušeným ovocem a svineme do rolády
- roládu nakrájíme na plátky a naskládáme do kulaté dortové formy vymazané olejem
- necháme znovu nakynout
- pečeme při 200°C asi 15 minut, dopékáme při 170°C 20 minut
- ještě teplý koláč potřeme medem

KOLÁČ ZE ŠPALDOVÉ MOUKY

Suroviny:
- 2 vejce, 100 g medu, 4 lžíce teplé vody, 50 g oříšků, mletá skořice, citrónová kůra a šťáva, 250 g mrkve, 200 g celozrnné špaldové mouky, 2 lžíce vinného kamene (vzniká při výrobě vína a lze jej koupit v prodejnách zdravé výživy), 100 g třtinového cukru

Technologický postup:
- žloutky vyšleháme s medem a vodou do pěny
- přidáme mleté ořechy, skořici, citrónovou kůru a šťávu a nastrouhanou mrkev
- bílky vyšleháme na tuhý sníh
- mouku promícháme s vinným kamenem a střídavě se sněhem přidáváme do žloutkové směsi
- těsto vlijeme do vymazaného pekáčku
- pečeme při 160°C asi 30 minut
- teplý koláč posypeme mletou skořicí a třtinovým cukrem

MEDOVÝ KOLÁČ Z CELOZRNNÉ MOUKY

Suroviny:
- 6 vajec, 100 g cukru, 100 g medu, 100 g celozrnné mouky, 100 g kukuřičné mouky, 3 lžíce oleje, 2 lžíce vinného kamene, 150 g višňového džemu

Technologický postup:
- vejce vyšleháme s medem a cukrem
- přidáme celozrnnou a kukuřičnou mouku s vinným kamenem
- nakonec vmícháme 3 lžíce oleje
- vlijeme do vymazané a vysypané formy
- pečeme při 160°C asi 50 minut
- po upečení a vychlazení korpus naplníme marmeládou

KOLÁČKY Z JEČNÉ MOUKY S OBILNÝMI KLÍČKY

Suroviny:
- 80 g celozrnné ječné mouky, 200 ml vody, 160 g pšeničné polohrubé mouky, 50 g obilných klíčků, 100 g sádla, 50 g třtinového cukru, 1 lžíce vinného kamene, špetka jedlé sody, 2 lžíce citrónové šťávy, 200 g malinového džemu (náplň)

Technologický postup:
- z vody a ječné mouky uvaříme kaši, kterou necháme vychladnout
- přidáme pšeničnou mouku, klíčky, sádlo, cukr, vinný kamen, jedlou sodu a citrónovou šťávu
- vypracujeme hladké těsto
- z vyválené placky vykrajujeme malé koláčky, které po upečení slepujeme džemem

Dohotovení:
- koláčky můžeme slepovat různými náplněmi – medem, povidly, vařenou ovocnou náplní apod.

JOGURTOVÝ KOLÁČ S ČERNÝMI JAHODAMI (BORŮVKAMI)

Suroviny:
- 300 g bílého jogurtu, 1 vejce, 300 g moučkového cukru, 300 g polohrubé mouky, 1 prášek do pečiva, 200 g borůvek
- **mandlová drobenka** – 30 g másla, 30 g hoblovaných mandlí, 20 g polohrubé mouky, 1 vanilkový cukr

Technologický postup:
- všechny přísady na těsto smícháme dohromady a nalijeme na vymazaný a vysypaný plech
- posypeme borůvkami a koláč zapečeme při 160°C asi 15 minut
- na zapečený koláč navrstvíme drobenku a dopečeme při 180°C asi 30 minut

Úprava na talíři:
- moučkový cukr s vanilkou
- nočky ze zakysané smetany
- ušlehaná smetana

PLACIČKY Z POHANKOVÉ MOUKY

Suroviny:
- 150 g pohankové mouky, 50 g ovesných vloček, 3 lžíce kukuřičné škrobové moučky, sůl, 100 g másla, 100 g moučkového cukru, 2 vejce, 2 lžíce vinného kamene, 50 g nasekaných oříšků, med

Technologický postup:
- máslo, cukr a sůl vyšleháme do pěny
- postupně přidáme vejce a vyšleháme
- vmícháme mouku, vločky, vinný kamen, škrob a nasekané oříšky
- z těsta tvoříme malé bochánky, které klademe na plech
- pečeme při 180°C asi 8 minut
- ještě teplé potíráme medem

MRKVOVÁ BUCHTA S POLEVOU

Suroviny:
- 200 g krupicového cukru, 120 ml oleje, 4 vejce, 200 g mrkve, 20 g rozinek, 20 g pomerančové kůry, rum, 20 g nasekaných ořechů, 300 g hladké mouky, kypřící prášek, mletá skořice, špetka soli, suroviny na polevu (citrónová šťáva, moučkový cukr, voda)

Technologický postup:
- vyšleháme vejce a cukr
- přidáme olej, ořechy, nastrouhanou mrkev, rozinky a kůru
- nakonec vmícháme mouku s práškem do pečiva, skořici a sůl
- pečeme při 160°C asi 60 minut
- zdobíme citrónovou polevou

RÝŽOVÝ NÁKYP SE SUŠENÝM OVOCEM A SMETANOVOU OMÁČKOU

Suroviny:
- 200 g rýže, 600 ml mléka, 3 lžíce másla, 100 g cukru, 4 vejce, 200 g směsi sušeného ovoce, 50 ml rumu
- **Smetanová omáčka** – 300 ml mléka, 50 g cukru, 2 lžíce pudinkového prášku, 250 ml smetany na šlehání, vanilka, rum

Technologický postup:
- sušené ovoce macerujeme v rumu
- rýži uvaříme v osoleném mléce
- do mírně vychlazené rýže přimícháme cukr, žloutky, sušené ovoce a sníh z bílků

- pečeme na 180°C asi 40 minut
- na omáčku si nejprve uvaříme pudink a po vychlazení do něj vmícháme ušlehanou smetanu a rum

Úprava na talíři:
- jednotlivé porce přelíváme smetanovou omáčkou a zdobíme čerstvým ovocem

ŽEMLOVKA ZE ZBYLÉ VÁNOČKY – „SEMLBÁBA“

Suroviny:
- 1 kus vánočky, 500 g měkkého tvarohu, 6 vajec, 200 g moučkového cukru, 250 ml smetany na šlehání, mletá skořice

Technologický postup:
- tvaroh vyšleháme se dvěma žloutky a skořicí a zlehka vmícháme sníh ze dvou bílků
- vánočku nakrájíme na plátky
- do vymazané zapékací mísy vkládáme střídavě plátky vánočky a vyšlehaný tvaroh
- smetanu smícháme se 4 vejci a touto směsí nákyp zalijeme
- pečeme při 180°C asi 45 minut

Úprava na talíři:
- žemlovku můžeme podávat jako teplý i studený moučník
- moučkový cukr s vanilkou
- přeliv z ovocné omáčky
- moučkový cukr, mleté ořechy

JÁHLOVÝ NÁKYP S REBARBOROU

Suroviny:
- 100 g jáhel, 500 ml mléka, 50 g cukru, sůl, 20 g másla, 400 g rebarbory, 100 g rozinek, 2 vejce, 100 ml mléka

Technologický postup:
- mléko vaříme se solí, cukrem a máslem
- přidáme propláchnuté jáhly a vaříme asi 15 minut
- na zálivku promícháme vejce a mléko
- do zapékací mísy postupně vrstvíme uvařené jáhly a oloupanou a nakrájenou rebarboru s rozinkami
- nakonec vše zalijeme zálivkou
- pečeme při 180°C asi 40 minut

Úprava na talíři:
- moučkový cukr, máslo
- ředěný ovocný sirup

JÍŠKOVÝ ZÁVIN

Suroviny:
- 80 g sádla, 60 g hladké mouky na přípravu jíšky, 350 g hladké mouky, 250 g zakysané smetany, 1 vejce, špetka soli

Technologický postup:
- ze sádla a 60 g mouky připravíme světlou jíšku
- ostatní mouku, smetanu, sůl a vejce promícháme a vypracujeme těsto
- vyválíme placku, na kterou naneseme vychladlou jíšku
- placku stočíme a opět vyválíme, vše opakujeme dvakrát
- závin plníme různými náplněmi

Náplně do závinů

Jablková náplň
Suroviny: jablka, strouhanka, cukr, skořice, rozinky

Jablková náplň se sušeným ovocem
Suroviny: jablka, cukr, rozinky, sušené ovoce, skořice, koření do perníku, mandle, citrónová kůra

Tvarohová náplň s ovocem
Suroviny: tvaroh, cukr, vanilka, vejce, ovoce

Švestková náplň
Suroviny: švestky, strouhanka, mletý mák, cukr, skořice

Hroznová náplň
Suroviny: hroznové víno, cukr, piškotové drobečky

Třešňová náplň
Suroviny: třešně, vlašské ořechy, cukr

PLZEŇSKÝ ZÁVIN

Suroviny:
- 350 g hladké mouky, 250 g másla, 1 žloutek, 200 ml piva, sůl, náplň do závinu

Technologický postup:
- ze všech surovin vypracujeme hladké těsto
- vyválíme obdélník a naplníme náplní
- před pečením potřeme rozšlehaným žloutkem v mléce
- pečeme asi 30 minut

BRAMBOROVÝ ZÁVIN

Suroviny:
- 200 g brambor uvařených ve slupce, 400 g hladké mouky, 1 prášek do pečiva, 130 g moučkového cukru, 150 g másla, 2 vejce, 3 lžíce mléka, sůl

Technologický postup:
- brambory nastrouháme a přidáme všechny ostatní suroviny
- vypracujeme těsto, které necháme hodinu odpočinout
- vyválíme pláty, poklademe je náplní a pomašlujeme vejcem
- pečeme asi 30 minut

Klasický závin s jablky a rozinkami

ZÁVIN Z HRUŠEK MÁSLOVEK

Suroviny:
- 500 g listového těsta, 400 g hrušek máslovek, 50 g hoblovaných mandlí, mletá skořice, citrónová kůra a šťáva, vanilkový cukr, piškotové drobečky, 30 g sušených brusinek

Technologický postup:
- listové těsto vyválíme na obdélník
- posypeme piškotovými drobečky
- hruškovou náplň připravíme z nakrájených a oloupaných hrušek, cukru, skořice, citrónové šťávy a kůry, mandlí a macerovaných brusinek
- pečeme na 200°C asi 20 minut

Úprava na talíři:
- moučkový cukr a vanilka
- ušlehaná smetana, ozdoba hruškový chips
- zmrzlina

ŠTRÚDL S PERNÍKEM A OŘECHY

Suroviny:
- 20 g droždí, 10 g cukru, 500 g hladké mouky, 100 g vařených strouhaných brambor, špetka soli, 80 g másla, 50 g strouhaného perníku, 100 g strouhaných ořechů, 50 g cukru

Technologický postup:
- vypracujeme kynuté těsto, do kterého vmícháme uvařené strouhané brambory
- těsto nenecháme kynout, ale ihned zpracováváme
- vyválíme tenkou placku, pokapeme ji máslem, posypeme strouhaným perníkem, ořechy a cukrem
- zavineme jako závin a necháme vykynout
- před pečením potřeme závin rozšlehanými vejci
- pečeme při 180°C asi 20 minut

Úprava na talíři:
- ušlehaná smetana, ovoce
- zmrzlina
- ovocný salát

ŠKVARKOVÝ ZÁVIN S JABLKY

Suroviny:
- 20 g droždí, 4 lžíce mléka, 80 g cukru, 200 g hladké mouky, 200 g škvarků, špetka soli, 2 žloutky, vejce na potření závinu
- **náplň:** 1 kg jablek, 80 g cukru, 60 g rozinek

Technologický postup:
- připravíme kynuté těsto, do kterého zamícháme škvarky
- těsto třikrát přeložíme (jako listové)
- vyválíme placku na závin
- po celé délce dáme pokrájená jablka posypaná cukrem a rozinkami
- zabalený závin potřeme rozšlehaným vejcem
- pečeme při 180°C asi 20 až 30 minut

Bramborová buchta s mákem doplněná malinovým želé a ovocem

VIŠŇOVÝ ZÁVIN Z NEOCHUCENÉHO ČERSTVÉHO SÝRA

Suroviny:

- 250 g polohrubé mouky, 250 g čerstvého sýra, 1 žloutek
- **náplň** – 400 g čerstvého sýra, 1 vejce, 200 g moučkového cukru, 40 g vanilkového pudinku, vanilkový cukr, citrónová kůra a šťáva, 200 g vypeckovaných višní

Technologický postup:

- z mouky, sýra a žloutku vypracujeme těsto
- ze sýru, žloutku, cukru, pudinku a citrónové šťávy a kůry připravíme náplň, kterou zjemníme ušlehaným sněhem z jednoho bílku
- na vyválené těsto natřeme sýrovou náplň a poklademe višněmi
- závin zatočíme
- povrch závinu před pečením potřeme smetanou
- pečeme při 160°C asi 40 minut

Úprava na talíři:

- višňová omáčka ochucená likérem Griotce, ušlehaná smetana

BRAMBOROVÁ BUCHTA S MÁKEM

Suroviny:

- 100 g brambor vařených ve slupce, 200 g hladké mouky, 100 g mletého máku, 3 vejce, 200 g cukru, vanilkový cukr, 200 ml smetany na šlehání, 1 prášek do pečiva

Technologický postup:

- vyšleháme vejce a cukr
- přidáme ušlehanou smetanu
- přisypeme mouku s práškem do pečiva, mák a nastrouhané brambory
- pečeme při 150°C asi 50 minut

Úprava na talíři:

- různé druhy polev – čokoládová, citrónová apod.
- ušlehaná smetana
- ovoce v různé úpravě

MOUČNÍKY PEČENÉ NA PÁNVI

Palačinky

Jsou moučníky z litého jemného vaječného těsta dozlatova upečeného. Připravují se rozšleháním vajec v mléce a přidáním mouky, cukru, soli, citrónové kůry případně jiných přísad.

Druhy palačinek

- palačinky se zavařeninou
- palačinky s čokoládou a šlehačkou
- pařížské palačinky
- palačinky s jahodami a šlehanou smetanou
- karamelové palačinky
- zapékané tvarohové palačinky

Trhanec

Upečený trhanec se roztrhá vidličkou na menší kousky, posype se moučkovým cukrem a podlije teplou zředěnou malinovou šťávou.

Lívance

Moučník je zhotoven z řídkého těsta litím do tvaru malých placiček. Základními surovinami pro přípravu jsou mléko, droždí, mouka, sůl, cukr a citrónová kůra.

Omelety

Připravují se podobně jako lehké šlehané hmoty.

Druhy omelet

- Štěpánská omeleta
- omeleta Monaco
- přírodní vaječná omeleta (neobsahuje mouku).

Úprava lívanců na talíři

Omeleta s ovocem

MOUČNÍKY PEČENÉ NA PÁNVI
RECEPTY Z REGIONÁLNÍCH SUROVIN

PALAČINKOVÉ TĚSTO – ZÁKLADNÍ RECEPT

Suroviny:

- 1 vejce, 1 lžíce moučkového cukru, 500 ml mléka, 200 g hladké mouky, špetka soli

Technologický postup:

- vejce, cukr, sůl a část mouky vyšleháme s mlékem
- postupně přidáváme prosetou mouku a zbytek mléka
- těsto necháme odpočinout 15 až 30 minut
- na vymazanou pánev nalijeme těsto a krouživým pohybem jej rovnoměrně rozlijeme po celém dně
- palačinku obrátíme a opečeme z druhé strany

LÍVANCOVÉ TĚSTO – ZÁKLADNÍ RECEPT

Suroviny:

- 500 ml mléka, 20 g droždí, 1 lžíce moučkového cukru, 250 g hladké mouky, 1 vejce, sůl, citrónová kůra

Technologický postup:
- do trochy vlažného mléka přidáme rozdrobené droždí, špetku cukru a lžíci mouky
- do zbylého mléka přidáme prosetou mouku, vykynutý kvásek, vejce, citrónovou kůru a sůl
- 30 minut necháme kynout
- těsto lijeme naběračkou do lívanečníku nebo na pánev

Náplně do palačinek a lívanců

- dušená jablka s rozinkami, cukrem a skořicí
- plátky jablek podušené s rumem, posypané nudličkami oloupaných mandlí a vanilkovým cukrem
- vanilková zmrzlina
- džem doplněný likérem
- čokoládová náplň z rozpuštěných 100 g čokolády, 100 g smetany a 50 g nugety
- smažené banány s mandlovými lupínky
- jahodová pěna
- tvarohová náplň
- kaštanová náplň
- ochucený tvaroh doplněný sušeným ovocem
- zakysaná smetana, moučkový cukr, mletá skořice
- ořechová náplň
- pudinkový krém

Palačinka se zakysanou smetanou a ovocným salátem

Omáčky k palačinkám a lívancům

Vanilková omáčka
4 žloutky vyšleháme se 100 g moučkového cukru v horké vodní lázni do zhoustnutí, přidáme 200 ml smetany a odstavíme.

Kořeněná ovocná omáčka
Směs nakrájeného ovoce ochutíme badyánem, celou skořicí, hřebíčkem, přidáme rozinky, vše podusíme a dochutíme bylinným likérem.

Rybízová omáčka
Směs červeného a černého rybízu osladíme, podusíme a zahustíme pudinkem rozmíchaným v mléce

Švestková omáčka
Švestky vypeckujeme, provaříme s cukrem a přidáme rum a mletou skořici

PALAČINKY S OVESNÝMI VLOČKAMI

Suroviny:
- 100 g ovesných vloček, 500 ml mléka, 1 vejce, vanilkový cukr, 100 g hladké mouky, rozinky, sůl, rybíz nebo borůvky

Technologický postup:
- vločky necháme nabobtnat v mléce a pak z nich připravíme palačinkové těsto
- do těsta vmícháme drobné ovoce (rybíz, borůvky, brusinky případně strouhané jablko)
- na pánvi potřené tukem pečeme malé palačinky

Úprava na talíři:
- skořicový cukr
- ušlehaná smetana, čerstvé ovoce
- zakysaná smetana, skořicový cukr, ovocný salát
- ovocný pohár s palačinkami

Tvarohové placičky s kořeněnou ovocnou omáčkou a šlehačkou

Palačinky plněné čokoládou podávané v poháru se šlehačkou a ovocem

PLACIČKY Z TVAROHOVÉHO TĚSTA

Suroviny:
- 250 g měkkého tvarohu, 400 ml mléka, 150 g hladké mouky, 1 lžička kypřícího prášku, 3 lžíce ovesných vloček, sůl

Technologický postup:
- tvaroh našleháme s vejci, mlékem a solí
- přidáme mouku s kypřícím práškem a vločky
- pečeme silnější placičky

Úprava na talíři:
- skořicový cukr
- zakysaná smetana, moučkový cukr
- džem, nastrouhaný tvrdý tvaroh
- kořeněná ovocná omáčka, ušlehaná smetana

JOGURTOVÉ LÍVANEČKY

Suroviny:
- 150 ml bílého jogurtu, 1 vejce, 200 g hladké mouky, 1 lžička kypřícího prášku, sůl

Technologický postup:
- jogurt smícháme s vejcem a moukou s kypřícím práškem a solí
- 10 minut necháme odpočinout
- pečeme malé lívanečky

Úprava na talíři:
- skořicový cukr
- med, mleté ořechy
- javorový sirup
- ušlehaná smetana, ovoce
- zakysaná smetana, moučkový cukr

OMELETA S KARAMELOVÝMI JABLÍČKY

Suroviny:
- suroviny na přípravu omelety, 300 g jablek, 100 g krupicového cukru, 100 ml smetany na šlehání

Technologický postup:
- připravíme klasické omelety
- cukr roztavíme na světle hnědý karamel
- do cukru přilijeme vařící smetanu a provaříme
- do karamelu přidáme jablíčka pokrájená na plátky a prohřejeme

Úprava na talíři:
- jablky naplníme omelety
- omelety slabě pocukrujeme a jablky dozdobíme
- noky ze zakysané smetany

LÍVANCE S JAHODOVOU MERENDOU

Suroviny:
- suroviny na přípravu lívanců, 400 g jahod, 80 g moučkového cukru, 250 ml smetany na šlehání

Technologický postup:
- připravíme lívance
- jahody rozmačkáme s cukrem, přidáme smetanu a vychladíme

Úprava na talíři:
- merendou přeléváme hotové lívance
- merendu podáváme zvlášť na mističce

Lívance s jahodami

LÍVANCE S BORŮVKOVÝM ŽAHOUREM

Suroviny:
- suroviny na přípravu lívanců, 400 g borůvek, 50 ml vody, 80 g cukru, 1 lžíce polohrubé mouky, 100 ml mléka, 50 ml smetany ke šlehání, mletá skořice

Technologický postup:
- připravíme lívance
- borůvky podusíme s cukrem
- zahustíme moukou rozmíchanou v mléce
- mimo oheň přidáme smetanu a dochutíme skořicí

Úprava na talíři:
- žahourem dozdobíme lívance na talíři
- borůvky servírujeme na jiném talíři nebo mističce než lívance

Lívance s borůvkovým žahourem

BRAMBOROVÉ LÍVANEČKY S POVIDLY NEBO TVAROHEM

Suroviny:
- 100 g syrových brambor, 100 ml mléka, 150 g polohrubé mouky, kypřící prášek, 3 vejce

Technologický postup:
- syrové brambory nastrouháme
- přidáme vejce, mléko, mouku s kypřícím práškem a promícháme
- v lívanečníku upečeme lívance

Úprava na talíři:
- povidla, tvrdý tvaroh
- rozšlehaný tvaroh s cukrem a smetanou, plátky mandlí

Bramborové lívanečky s tvarohem a mandlemi

ZAPEČENÉ PALAČINKY S MEDEM, SMETANOVÝM SÝREM A SUŠENÝMI BRUSINKAMI

Suroviny:
- suroviny na přípravu palačinek, med, 200 g sýra, 100 g neochuceného jogurtu, 50 g sušených brusinek, 1 vejce

Technologický postup:
- upečeme palačinky
- promícháme sýr, jogurt, 2 lžíce medu, brusinky, žloutek a sníh z jednoho bílku
- palačinky potřeme náplní, stočíme a dáme do zapékací mísy

- před pečením potřeme palačinky máslem
- pečeme při 180°C asi 15 minut

Úprava na talíři:
- pokapat medem
- čerstvé ovoce

„RULÁDA“ Z PALAČINEK

Upečené palačinky naskládáme na pečící papír, potřeme náplní a zatočíme jako roládu. Po vychlazení krájíme a podáváme s ovocem. Jako náplň je vhodná ušlehaná smetana doplněná čerstvým lesním ovocem.

DORT Z PALAČINEK

Palačinky skládáme na sebe. Jako náplň použijeme například tvarohový krém zahuštěný želatinou. Zdobíme ovocem.

SMAŽENÉ MOUČNÍKY

Bavorské vdolečky
Připravují se z kynutého těsta, nejsou uvnitř plněné.

Pálené koule
Základem je odpalované těsto, které se smaží v rozpáleném tuku.

Pařížské koule
Dva buflery spojené náplní a osmažené.

Smažené ovoce
Ovoce namočené v řidším těstě a smažené v tuku.

Smažená zmrzlina
Obalené zmrzlinové koule, které se po opětovném zamražení zprudka smaží ve větším množství oleje.

Tažené koblihy s čerstvým ovocem

SMAŽENÉ MOUČNÍKY
RECEPTY Z REGIONÁLNÍCH SUROVIN

ZÁKLADNÍ RECEPT NA KYNUTÉ TĚSTO URČENÉ KE SMAŽENÍ

Suroviny:
- 500 g polohrubé mouky, 200 ml mléka, 20 g droždí, 1 vejce, 1 žloutek, 100 g cukru krystalu, 100 g tuku, 4 lžíce rumu, sůl

Technologický postup:
- připravíme si kvásek z droždí, části zahřátého mléka a malého množství mouky a cukru
- přidáme ostatní suroviny a zaděláme těsto
- necháme kynout
- zpracováváme těsto podle druhu výrobku

BOŽÍ MILOSTI

Suroviny:
- 300 g polohrubé mouky, 50 g cukru, 50 g tuku, 50 g mletých mandlí, 3 žloutky, polovina kypřícího prášku, 250 ml mléka, mletá skořice, rum

Technologický postup:
- ze všech surovin zaděláme těsto
- vyválíme plát a vykrajujeme různé tvary
- smažíme v oleji
- sypeme vanilkovým cukrem

TAŽENÉ KOBLIHY

Suroviny:
- suroviny na výrobu kynutého těsta na smažení, povidla, tvrdý tvaroh strouhaný

Technologický postup:
- zadělané těsto necháme řádně vykynout
- rozvážíme klónky o hmotnosti asi 50 g a skulíme je
- necháme opět vykynout
- před smažením jednotlivé bochánky roztáhneme tak, aby uprostřed bylo těsto co nejtenčí
- ponoříme do rozpáleného oleje a smažíme po obou stranách
- usmažené necháme okapat na savém papíru

Úprava na talíři:
- koblihy potíráme povidly a sypeme strouhaným tvarohem
- doplněk k ovocné omáčce

NEPLNĚNÉ SMAŽENÉ PEČIVO

Připravuje se obvyklým způsobem, po usmažení se obaluje ve skořicovém cukru případně potírá povidly a sype tvarohem.

SMAŽENÁ JABLÍČKA SE SKOŘICOVOU OMÁČKOU

Suroviny:
- 4 kusy jablek, 4 lžíce skořicového cukru, 300 ml bílého vína, 2 vejce, špetka soli, 200 g polohrubé mouky
- **skořicová omáčka** – 300 ml mléka, 50 g cukru, mletá skořice, 40 g vanilkového pudinku, 200 ml smetany na šlehání

Technologický postup:
- mléko, cukr, skořici a pudink svaříme na hustou omáčku
- po vychlazení zašleháme do pudinku tekutou smetanu
- na těstíčko si rozmícháme vejce, sůl a mouku
- nakrájená jablka namáčíme v těstíčku a smažíme

Úprava na talíři:
- horká jablka poléváme skořicovou omáčkou

Smažené kynuté kroucenky se švestkovým salátem

Smažená jablíčka s ovocno-skořicovou omáčkou

Smažená zmrzlina s čokoládovou omáčkou

KOSMATICE – HOLLERKRAPFEN (BEZINKOVÉ KOBLIHY)

Suroviny:
- 250 g hladké mouky, 250 ml mléka, 3 vejce, sůl, květy bezu černého

Technologický postup:
- vyšleháme hladké těstíčko, v kterém namáčíme oprané květy
- smažíme na rozpáleném tuku

Úprava na talíři:
- podáváme např. ke staročeské klevele

SCHOITL, STRAUBN, ŠTRAUBNY

Suroviny:
- 500 g hladké mouky, 5 bílků, 125 ml smetany, 2 lžíce rumu, sůl

Technologický postup:
- vypracujeme hladké těsto, které necháme hodinu odležet
- vyválíme placku, ze které vypíchneme kolečka
- uprostřed každého kolečka uděláme otvor a okraj jím protáhneme do tvaru mašle
- smažíme v rozpáleném tuku

Úprava na talíři:
- toto pečivo se dříve podávalo při svatební hostině
- můžeme jej doplnit ovocem, šlehačkou případně podávat k mléku s medem

SMAŽENÁ ZMRZLINA

Suroviny:
- 250 g smetanové zmrzliny nejlépe s vanilkovou příchutí, 200 g piškotových drobečků, 100 g kokosu, 4 vejce, 1 lžička vanilkového pudinku

Technologický postup:
- pomocí zmrzlinových kleští vytvarujeme kulaté porce zmrzliny
- kopečky zmrzliny střídavě obalujeme v piškotových drobečcích, vejcích s pudinkem a kokosu
- obalenou zmrzlinu dáme znovu zamrazit
- smažíme zprudka v rozpáleném oleji a ihned podáváme

Úprava na talíři:
- čokoládová omáčka, ovoce
- vanilková pěna, ovoce
- ovocná omáčka, korpus z listového těsta
- ušlehaná ochucená smetana, ovocný salát

STUDENÉ SMETANOVÉ PUDINKY

Vyrábějí se z mléka, žloutků, cukru agaru nebo želatiny a šlehačkové náplně. Ochucují se ovocnými protlaky, čerstvým nebo konzervovaným ovocem, likéry, čokoládou apod.

STUDENÉ KRÉMY

Oblíbený je např. Ruský krém, Bavorský a Čokoládový krém.

OVOCNÉ SPECIALITY

Plněné pomeranče
Z pomerančů překrojených na polovinu se vykrojí dužina a promíchá s nakrájeným banánem a jahodami, směs se ochutí likérem a vrátí zpět do slupky pomeranče.

Hořící jablka
Blanšírovaná jablka se naplní rýžovou kaší, pokryjí bílkovým krémem a cukrem namočeným v koňaku a těsně před podáváním se zapálí.

Jahodová jablka
Blanšírovaná jablka se naplní jahodami, položí na piškotový koláček a dozdobí smetanovou náplní.

Banán se šlehačkou
Oloupaný banán se přelije studeným vanilkovým krémem a ozdobí šlehačkou.

Pařížský banán
Oloupaný banán se přelije kakaovou polevou a ozdobí lehkou pařížskou šlehačkou.

Ovocný špíz
Podáváme jako doplněk k moučníku.

Špíz z čerstvého ovoce a jahodový moučník

OVOCNÉ SPECIALITY
RECEPTY Z REGIONÁLNÍCH SUROVIN

ZAPEČENÁ JABLÍČKA

Suroviny:
- 4 větší jablka, 50 g mandlí, 4 lžíce džemu, 50 g rozinek , 30 g másla

Technologický postup:
- jablka rozpůlíme a vyjmeme jádřince
- jablka naplníme směsí mandlí, džemu, rozinek a másla
- pečeme asi 20 minut

Úprava na talíři:
- ušlehaná smetana
- zmrzlina
- šodó krém

Kostičky rosolu se smetanovým krémem

JABLKA POD SNĚHEM

Suroviny:
- 4 jablka, 2 až 3 lžíce jablečné pálenky, 2 bílky, 3 lžíce cukru, 50 g mandlí

Technologický postup:
- rozpůlená jablka pokropíme pálenkou a naplníme bílkovým sněhem
- posypeme nudličkami oloupaných mandlí
- zapečeme pod grilem

Úprava na talíři:
- čokoládová pěna
- ušlehaná smetana

ZAPEČENÉ HRUŠKY S OŘECHOVOU DROBENKOU

Suroviny:
- 500 g hrušek, 50 g rozinek, citrónová šťáva
- **drobenka** – 50 g ořechů, 1 lžíce hrubé mouky, 2 lžíce cukru, 50 g másla, mletá skořice

Technologický postup:
- oloupané hrušky pokapeme citrónovou šťávou a vložíme do zapékací mísy
- posypeme rozinkami a drobenkou
- krátce zapečeme

Úprava na talíři:
- ušlehaná smetana
- jogurt ochucený medem
- tvarohový krém

KLATOVSKÁ MUZIKA

Suroviny:
- směs sušeného ovoce macerovaného v nálevu, čerstvá jablka, med,

Technologický postup:
- připravíme si nálev na macerování ovoce – cukrový rozvar, celá skořice, hřebíček, badyán
- čerstvá jablka pokrájíme a podusíme na medu
- přidáme macerované sušené ovoce bez nálevu a promícháme

Úprava na talíři:
- používáme jako přílohu k různým druhům dezertů

SUŠICKÝ ROSOL Z BRUSINEK A JABLEK

Suroviny:
- 300 g brusinek, 300 g jablek, cukr krystal

Technologický postup:
- brusinky a nakrájená jablka svaříme a propasírujeme
- do vzniklé šťávy přidáme na každého půl litru asi 400 g cukru
- znovu svaříme

Úprava na talíři:
- doplněk k dezertům
- rosol je možné i konzervovat

RYBÍZ POD KŘUPAVOU PEŘINKOU

Suroviny:
- **těsto:** 250 g hladké mouky, 1 prášek do pečiva, špetka soli, 100 g másla, 150 ml 40% smetany, mletá skořice
- **ovoce:** 600 g rybízu, 2 lžíce solamylu, lžička mleté skořice, 120 g moučkového cukru, 5 lžic sladké smetany

Technologický postup:
- mouku, prášek do pečiva, sůl a tuhé máslo proděláme, až vznikne drobivá drobenka
- přidáme smetanu a skořici a vymícháme tuhé těsto
- z těsta vytvoříme šest kuliček
- kuličky rybízu prosypeme směsí solamylu a skořice
- obalený rybíz vysypeme do zapékací mísy a pocukrujeme
- na ovoce rozdělíme kuličky těsta a vše zalijeme smetanou
- zapékáme při 170°C asi 40 minut

Úprava na talíři:
- na talíř umístíme vždy jednu kuličku z těsta a zapečený rybíz
- citrónová nebo vanilková zmrzlina

OPILÉ HRUŠKY S VANILKOVOU OMÁČKOU

Suroviny:
- 4 menší hrušky, 750 ml červeného vína, 150 g hnědého cukru, celá skořice, hřebíček, badyán, 2 lžičky solamylu
- **omáčka:** 2 vejce, 4 lžíce moučkového cukru, 2 vanilkové cukry

Technologický postup:
- hrušky oloupeme, rozpůlíme, zalijeme vínem, přidáme cukr a koření a zvolna vaříme asi 35 minut
- na vodní lázni vyšleháme vejce s cukry do zhoustnutí
- hrušky vyjmeme, do vína vmícháme solamyl a krátce povaříme (použijeme jako druhou omáčku)

Úprava na talíři:
- hrušky naaranžujeme a doplníme omáčkami

RYBÍZOVÁ OMÁČKA

Suroviny:
- 500 g čerstvého nebo zmraženého rybízu, 300 g cukru, 60 ml vody, 3–4 lžíce červeného vinného octa, 60 ml červeného vína

Technologický postup:
- rybíz promícháme s cukrem, podlijeme vodou a provaříme
- přidáme ocet a víno a vaříme asi 25 minut

Úprava na talíři:
- podáváme jako přílohu

OVOCNÉ SALÁTY

Saláty připravujeme buď se sladkým nálevem (jahodový, meruňkový, pomerančový a míchaný) nebo se smetanovou majonézou (banánový).

OVOCNÉ SALÁTY
RECEPTY Z REGIONÁLNÍCH SUROVIN

OVOCNÝ SALÁT S VAJEČNÝM LIKÉREM

Suroviny:
- směs čerstvého ovoce, čerstvý smetanový sýr, moučkový cukr, citrónová šťáva, vanilkový cukr, vaječný likér, smetana na šlehání

Technologický postup:
- ovoce zbavíme nejedlých částí a nakrájíme
- zakápneme citrónovou šťávou
- sýr promícháme s cukrem a likérem, přidáme ušlehanou smetanu

Úprava na talíři:
- ovoce promícháme s připraveným krémem
- ovoce a krém vrstvíme střídavě do pohárů nebo mističek

LISTOVÝ SALÁT S KOZÍM SÝREM A POMERANČEM

Suroviny:
- 3 pomeranče, 1 malý listový salát, 1 lžíce bazalkových listů, 50 g ořechů, 100 g čerstvého kozího sýra, 3 až 4 lžíce medu, olej

Technologický postup:
- z pomerančů okrájíme kůru a vykrájíme čisté pomerančové dílky bez bílé blanky
- k vykrájeným pomerančům přidáme bazalku, salát a ořechy
- promícháme a naaranžujeme do misek
- povrch salátu posypeme kozím sýrem a zalijeme zálivkou z medu, oleje a pomerančové šťávy

ZAPEČENÝ OVOCNÝ SALÁT

Suroviny:
- 500 g čerstvého ovoce, 2 lžíce másla, 1 lžíce medu, 100 g ořechů

Technologický postup:
- nakrájené ovoce napícháme na špejle a potřeme směsí medu a másla
- vše posypeme hrubě mletými ořechy
- zapečeme pod grilem

Úprava na talíři:
- ušlehaná smetana, korpus z pevného těsta
- vanilková omáčka, zmrzlina

SORBETY

Sorbety jsou polotuhé zmrzliny připravované z vody, cukru, zahušťovadla, ovocných protlaků, roztoku kyseliny citrónové, bílého nebo červeného vína.

Podávají se ve vysokých sklenicích.

SORBETY A ZMRZLINY
RECEPTY Z REGIONÁLNÍCH SUROVIN

DOMÁCÍ VANILKOVÁ ZMRZLINA

Suroviny:
- 300 ml smetany, 200 ml mléka, 100 g cukru, vanilka, sůl, 8 žloutků, 50 g medu

Technologický postup:
- smetanu a mléko svaříme s polovinou cukru, vanilkou a solí
- žloutky vyšleháme ve vodní lázni se zbylým cukrem
- horkou smetanovou směs zašleháme do žloutkové směsi a mícháme na vodní lázni až do zhoustnutí
- odstavíme, přidáme med a chladíme v ledové vodní lázni
- během mražení v mrazničce několikrát promícháváme

DOMÁCÍ VIŠŇOVÁ ZMRZLINA

Suroviny:
- 400 g vypeckovaných višní, 80 g cukru, 2 lžíce medu, 400 ml neslazeného kondenzovaného mléka, 150 ml neochuceného jogurtu, 200 ml sladké smetany

Technologický postup:
- višně rozmixujeme a dáme vychladit
- smetanu, cukr, med a mléko svaříme
- po vychlazení přidáme jogurt a vše smícháme dohromady
- během mražení promícháváme

Úprava na talíři:
- čerstvé višně, ušlehaná smetana
- čokoládový přeliv, sekané ořechy

MRAŽENÉ MÁTOVÉ BÁBOVIČKY

Suroviny:
- 500 ml mléka, 5 až 10 lístečků čerstvé máty, 100 ml smetany, 6 žloutků, 120 g moučkového cukru, bílý pepř

Technologický postup:
- mléko a smetanu svaříme a přidáme nasekanou mátu
- žloutky vyšleháme ve vodní lázni s cukrem a špetkou pepře
- přidáme mátové mléko a šleháme do zhoustnutí
- vychladíme nejprve ve vodní lázni a pak naplníme do vypláchnutých báboviček
- zmrazíme

Úprava na talíři:
- čokoládové hoblinky
- oplatkové ozdoby
- šlehaná smetana

RYCHLÁ ZMRZLINA ZE ZAKYSANÉ SMETANY

Suroviny:
- 125 g měkkého tvarohu,125 g zakysané smetany, 200 g moučkového cukru, 2 lžíce medu

Technologický postup:
- vyšleháme tvaroh, zakysanou smetanu, cukr a med
- necháme zamrazit

Úprava na talíři:
- čokoládová poleva
- ovoce, palačinka
- sekané ořechy v karamelu

TVAROHOVÁ ZMRZLINA S ROZINKAMI A OŘECHY

Suroviny:
- 250 g tvarohu, vanilkový cukr, 1 lžíce medu, 250 ml smetany na šlehání, 30 g moučkového cukru, 50 g rozinek, 50 g vlašských ořechů, šťáva z půlky citrónu

Technologický postup:
- tvaroh smícháme s medem, cukrem, rozinkami, ořechy a ušlehanou smetanou
- krém necháme zmrazit

Úprava na talíři:
- strouhaná čokoláda
- čokoládová omáčka
- ovoce

MALINOVÝ SORBET

Suroviny:
- 450 g malin, 1 lžíce citrónové šťávy, 30 g moučkového cukru, 150 ml červeného vína

Technologický postup:
- maliny rozmixujeme a propasírujeme
- přidáme šťávu a cukr a promícháme
- mrazíme nejméně 3 hodiny
- víno nalijeme do nádoby na ledové kostky a také zamrazíme
- zmrzlý protlak nakrájíme nožem a rozmixujeme s vínem na krémový ledový sníh

Způsob podávání:
- široké poháry s vysokou stopkou

Domácí zmrzlina s palačinkou a ovocem

JAHODOVO-JABLEČNÁ DŘEŇ

Suroviny:
- 55 g cukru, 90 ml vody, 2 lžíce citrónové šťávy, 150 g čerstvých jahod, 150 g oloupaných jablek

Technologický postup:
- cukr a vodu provaříme asi 1 minutu a necháme vychladit
- do jedné poloviny cukrového sirupu přidáme část citrónové šťávy a rozmixované jahody
- do druhé poloviny přidáme zbytek šťávy a rozmixovaná jablka
- střídavě obě směsi navrstvíme do mističek a necháme zamrazit alespoň 6 hodin

Úprava na talíři:
- korpus z piškotového těsta, čokoládové ozdoby

OVOCNÉ POLÉVKY

Připravují se především v létě z čerstvého ovoce. Jsou velmi osvěžující a lehké.

OVOCNÉ POLÉVKY
RECEPTY Z REGIONÁLNÍCH SUROVIN

RYBÍZOVÁ POLÉVKA S MEDUŇKOVÝM SVÍTKEM

Suroviny:
- 300 g červeného rybízu, 250 ml vody, 80 g cukru, 1 l mléka

Technologický postup:
- vodu svaříme s cukrem
- přidáme prolisovaný rybíz a mléko
- vychladíme

Úprava na talíři:
- dozdobíme čerstvým rybízem
- nočky z ušlehané smetany
- kostičky svítku

Svítek

Lžíci másla a dva žloutky utřeme do pěny. Přidáme 60 g hladké mouky, sníh ze dvou bílků a nasekanou meduňku. Těsto rozetřeme na vymazaný a vysypaný plech a pečeme. Po upečení nakrájíme.

JABLEČNÁ POLÉVKA SE SUŠENÝM OVOCEM

Suroviny:
- 200 g jablek, 1 l vody, 1 lžička vanilkového pudinku, mletá skořice, vanilkový cukr, 100 g sušeného ovoce, med, plátky mandlí, zázvor čerstvý nebo sušený

Technologický postup:
- jablka podusíme a rozmixujeme
- zahustíme pudinkem
- ochutíme skořicí a vanilkou
- osladíme medem a přidáme sušené ovoce

Úprava na talíři:
- ušlehaná smetana
- zakysaná smetana
- krutónky z piškotů
- opečená vánočka (potřená máslem a medem a opečená v toustovači)
- opražené plátky mandlí

STAROČESKÁ JABLKOVÁ POLÉVKA

Suroviny:
- 500 g jablek, 500 ml bílého vína, citrónová kůra, 100 g cukru, 500 ml vody, 10 g škrobové moučky, rozinky nebo rybíz

Technologický postup:
- nakrájená jablka podusíme s bílým vínem, citrónovou kůrou a cukrem
- procedíme
- přidáme vodu, zahustíme škrobem a přisypeme rozinky nebo rybíz
- vše asi 10 minut provaříme
- dochutíme cukrem a citrónovou šťávou

PTAČKA – TŘEŠŇOVÁ POLÉVKA

Suroviny:
- 250 g planých třešní, 500 ml vody, mletá skořice, citrónová kůra a šťáva, 10 g vanilkového pudinku nebo škrobu, 250 ml 12% smetany, cukr dle potřeby

Technologický postup:
- vypeckované třešně provaříme s vodou, citrónovou kůrou a skořicí
- zahustíme pudinkovým práškem rozmíchaným ve vodě
- polévku zjemníme smetanou
- ochutíme cukrem a citrónovou šťávou

POLÉVKA Z LESNÍHO OVOCE

Suroviny:
- 300 g směsi čerstvého nebo zmraženého lesního ovoce, 2 lžíce medu, 500 ml mléka, 250 g bílého jogurtu

Technologický postup:
- větší část ovoce rozmixujeme a prolisujeme
- přidáme mléko s jogurtem
- ochutíme medem
- zbylé ovoce vložíme do polévky

Úprava na talíři:
- ušlehaná smetana, čerstvé jahody
- přes talíř položíme špíz s napíchaným ovocem

OVOCNÁ POLÉVKA S RÝŽÍ

Suroviny:
- 500 ml mléka, 50 g rýže, 50–100 g cukru, ovoce, sůl

Technologický postup:
- rýži uvaříme v osoleném mléce
- přidáme cukr a necháme vychladit
- do talíře vložíme nakrájené ovoce a přelijeme polévkou

Úprava na talíři:
- zakysaná smetana nebo jogurt
- čerstvé bylinky

Jahodová polévka a sněhové nočky

JAHODOVÁ POLÉVKA S TVAROHOVÝMI KNEDLÍČKY

Suroviny:
- 300 g jahod, 350 ml zakysaného mléka, med, moučkový cukr, 100 ml 12% smetany

Technologický postup:
- větší část jahod rozmixujeme, zbytek si necháme na dozdobení
- přidáme mléko, med, moučkový cukr a smetanu
- vychladíme

Úprava na talíři:
- polévku můžeme doplnit malými tvarohovými knedlíčky
- nočky ze zakysané nebo ušlehané smetany, případně ochuceného tvarohu
- čerstvé bylinky
- strouhaná čokoláda

Tvarohové knedlíčky

100 g měkkého tvarohu promícháme s jedním vejcem, vanilkovým cukrem, solí a třemi v mléce navlhčenými toasty. Tvarujeme malé knedlíčky, které vaříme v osolené vodě až vyplavou na hladinu.

REBARBOROVÁ POLÉVKA SE SLADKÝMI PERLIČKAMI

Suroviny:
- 200 g oloupané rebarbory, 100 ml vody, 250 ml 12% smetany, cukr, mletá skořice, voda, 20 g škrobu nebo vanilkového pudinku

Technologický postup:
- oloupanou rebarboru nakrájíme na kostičky a podusíme s cukrem
- přidáme med, skořici a zahustíme škrobem rozmíchaným ve vodě
- vše provaříme
- nakonec zjemníme smetanou

Úprava na talíři:
- jako vložku přidáme do polévky sladké perličky nebo tvarohové knedlíčky

Sladké perličky

1 vejce rozšleháme se 2 lžícemi mléka, osolíme a přidáme vanilkový cukr a 2 lžíce hrubé mouky. Těstíčko necháme pomalu kapat do rozpáleného oleje a smažíme dozlatova.

Rebarborová polévka se může doplnit korpusem z pevného těsta např. lineckého, listového, vaflového apod.

POLÉVKA Z PODMÁSLÍ S MEDOVÝMI OŘECHY

Suroviny:
- 400 ml zakysaného podmáslí, 50 g vlašských ořechů, 100 g medu, směs sezónního ovoce

Technologický postup:
- ořechy ochutíme medem a necháme uležet do druhého dne
- ovoce nakrájíme a promícháme s podmáslím
- na ochucení můžeme použít vanilkový cukr, jablečný džus, ovocný protlak apod.

Úprava na talíři:
- nalitou polévku dozdobíme naloženými ořechy v medu

ŠPENDLÍKOVÁ POLÉVKA S KRUTONY

Suroviny:
- 300 g špendlíků (drobné žlutozelené plody, podobné malým švestkám), 250 ml bílého vína, 100 ml vody, 100 g cukru, celá skořice, šťáva a kůra z 1 citronu

Technologický postup:
- špendlíky vypeckujeme a necháme asi 2 hodiny macerovat v bílém víně
- svaříme vodu, cukr, celou skořici a citrónovou kůru
- do rozvaru přidáme rozmixované špendlíky i s nálevem
- krátce provaříme a vychladíme

Úprava na talíři:
- posypeme krutony, ozdobíme mátou

Krutony

Nakrájené toasty osmahneme na másle, pocukrujeme a necháme vychladnout.

VIŠŇOVÁ POLÉVKA S VAJEČNOU SEDLINOU

Suroviny:
- 200 g višní, 400 ml vody, 200 ml smetany na šlehání, 20 g polohrubé mouky, cukr podle chuti, citrónová kůra, griotka

Technologický postup:
- odpeckované višně uvaříme a rozmixujeme
- přidáme mouku rozmíchanou ve smetaně a provaříme
- ochutíme cukrem, citrónovou kůrou a griotkou

Vaječná sedlina

3 vejce rozšleháme s 200 ml mléka, špetkou soli a nasekanou mátou. Směs nalijeme do mikrotenového sáčku a zvolna vaříme ve vodní lázni 20 minut. Sedlinu necháme vychladnout a nakrájíme na kostky.

Úprava na talíři:
- polévku nalijeme do misky a posypeme sedlinou nakrájenou na drobné kostičky.

SNĚHOVÉ NOČKY ZAVAŘENÉ V OVOCNÉ POLÉVCE

Suroviny:
- 2 bílky, 2 lžíce hrubé mouky, špetka cukru

Technologický postup:
- z bílků a cukru ušleháme pevný sníh
- zlehka vmícháme mouku
- lžičkou vykrajujeme nočky, které zvolna vaříme ve vroucí ovocné polévce
- nočky můžeme zavařit také do vroucího mléka – uchovají si bílé zabarvení

Úprava na talíři:
- čerstvé bylinky

POHÁRY

Poháry se rozdělují na zmrzlinové a šlehačkové.

Lze je připravovat v různých kombinacích, výsledný efekt je založen na vhodné skladbě surovin, důležitá je chuťová i estetická hodnota.

POHÁRY
RECEPTY Z REGIONÁLNÍCH SUROVIN

OVOCNÝ POHÁR Z PODZIMNÍHO OVOCE

Suroviny:
- 250 g jablek, 250 g hrušek, 100 g švestek, sušené brusinky, mletá skořice, 30 g cukru, 40 g vanilkového pudinku, cukrářské piškoty, 500 ml mléka

Technologický postup:
- jablka oloupeme, nakrájíme na plátky, přidáme skořici a rozvaříme na kaši
- přidáme nakrájené oloupané hrušky, vypeckované švestky a brusinky
- vše krátce povaříme
- zvlášť si uvaříme pudink z mléka, prášku a cukru

Úprava do poháru:
- nejprve postavíme do poháru dva dlouhé cukrářské piškoty
- na dno poháru nadávkujeme ovocnou směs
- ovoce převrstvíme pudinkem
- dozdobíme šlehačkou a ovocem

HRUŠKY S TVAROHEM A KŘUPAVÝMI HRUDKAMI

Suroviny:
- 250 g hrušek, 50 g cukru, 50 ml vody, 125 g měkkého tvarohu, vanilkový cukr, smetana na šlehání

Technologický postup:
- oloupané a nakrájené hrušky dusíme s vodou a polovinou cukru
- druhou polovinu cukru utřeme s tvarohem a přidáme ušlehanou smetanu

Hrudky

Na vodní lázni promícháme 100 g čokolády, 20 g vlašských ořechů a 30 g opražených ovesných vloček. Lžičkou klademe na alobal malé kopečky, které necháme ztuhnout.

Úprava do poháru:
- střídáme vrstvy tvarohu, hrušek a hrudek
- dozdobíme čokoládou

OVOCE V RUMU

Suroviny:
- 250 g ovoce (banány, meruňky, rybíz, jahody), 50 ml rumu, 40 g vanilkového pudinkového prášku, 250 ml mléka, 30 g cukru, 200 ml smetany na šlehání

Technologický postup:
- ovoce macerujeme v rumu
- z mléka, cukru a pudinkového prášku uvaříme pudink
- ušleháme šlehačku a zlehka ji vmícháme do vychlazeného pudinku

Úprava do poháru:
- na dno poháru rozdělíme ovoce, které převrstvíme krémem
- přelijeme čokoládovou omáčkou (ve 100 ml vařící smetany rozpustíme 100 g čokolády a ochutíme likérem)

JOGURTOVÝ POHÁR S ROSOLEM

Suroviny:
- **krém:** 450 g jogurtu, 100 g cukru, 10 g želatiny, 100 ml vody, vanilkový cukr, 250 g čerstvého nebo kompotovaného ovoce, bufléry, smetana na šlehání
- **rosol:** 250 ml šťávy z kompotu, 250 ml vody, 40 g pudinkového prášku s ovocnou příchutí

Technologický postup:
- nabobtnalou a zahřátou želatinu vmícháme do jogurtu s cukrem
- přidáme ovoce
- rosol připravíme provařením šťávy, vody a pudinku

Úprava do poháru:
- na dno poháru položíme bufléry prolité ovocnou šťávou nebo likérem
- přidáme jogurtový krém
- vše zalijeme ovocným rosolem
- zdobíme ušlehanou smetanou

OVOCE S PŘÍCHUTÍ MEDOVINY

Suroviny:
- 400 g ovoce, 200 g čerstvého smetanového sýra, šťáva z půlky citrónu, 60 g moučkového cukru, vanilkový cukr, 150 ml medoviny, 200 ml smetany na šlehání, opražené plátky mandlí, čokoládové ozdoby

Technologický postup:
- oloupané a vypeckované ovoce macerujeme nejméně dvě hodiny v medovině a citrónové šťávě
- sýr promícháme s cukrem a medovinou
- smetanu vyšleháme a zlehka vmícháme do sýra

Úprava do poháru:
- krém navršíme na ovoce a ozdobíme čokoládou a praženými mandlemi

POHÁR S MALINOVÝM ŽELÉ

Suroviny:
- **želé:** 300 g malin, 100 g cukru, 2 lžíce mleté želatiny
- **krém:** 200 g čerstvého neochuceného sýra, 25 g moučkového cukru, 40 ml rumu, 300 ml smetany na šlehání, čerstvé maliny na ozdobení poháru

Technologický postup:
- maliny propasírujeme, smícháme s cukrem a přidáme rozpuštěnou želatinu
- teplé želé nalijeme do pohárů a dáme vychladit
- sýr promícháme s rumem a cukrem a přidáme ušlehanou smetanu
- krém navrstvíme na želé a dozdobíme čerstvými malinami

SPECIÁLNÍ MOUČNÍKY

Suflé – lehký moučník nakypřený žloutky nebo bílky

Sabajon – šlehaná vinná pěna

Parfait – mražená pěna

Tiramisu – italská specialita

Omeleta Surprise – omeleta s překvapením

Páje – velké koláče plněné ovocem nebo jinými náplněmi

Tiramisu

SPECIÁLNÍ MOUČNÍKY
RECEPTY Z REGIONÁLNÍCH SUROVIN

SUFLÉ S JABLKY A OVESNÝMI VLOČKAMI

Suroviny:
- 250 g jablek, 120 g ovesných vloček, 30 g másla, 100 g cukru, 3 vejce, 20 g medu, citrónová kůra, mletá skořice, 30 g lískových oříšků

Technologický postup:
- vločky opražíme s polovinou cukru
- žloutky utřeme s medem, citrónovou kůrou a skořicí
- bílky vyšleháme se zbylým cukrem na pevný sníh
- smícháme žloutky s ovesnými vločkami a nakrájenými jablky
- přidáme sníh s mletými oříšky
- formičky vymažeme máslem a vysypeme moukou
- pečeme při 180°C asi 25 minut

Úprava na talíři:
- čerstvé ovoce, ovocná nebo čokoládová omáčka
- zmrzlina, ovoce
- ochucená ušlehaná smetana

KUKUŘIČNÉ SUFLÉ SE ZÁZVOROVOU ŠLEHAČKOU

Suroviny:
- 30 g kukuřičné mouky, 200 ml mléka, 40 g másla, 4 vejce, 150 g jablek, 50 g cukru
- **zázvorová šlehačka:** 250 ml smetany na šlehání, 20 g medu, špetka mletého zázvoru

Technologický postup:
- mléko a kukuřičnou mouku provaříme
- necháme částečně zchladit a přidáme máslo, žloutky a nakrájená jablka
- nakonec vmícháme pevný sníh z bílků
- plníme do vymazaných a vysypaných formiček
- pečeme při 180°C zhruba 30 minut

Úprava na talíři:
- suflé doplníme ušlehanou ochucenou šlehačkou a čerstvým ovocem

Hrušky na víně

VINNÝ SABAJON S PEČENÝMI JABLKY

Suroviny:
- 4 žloutky, 150 g cukru, 150 ml suchého vína, 800 g kyselejších jablek, 100 g másla, vanilkový cukr

Technologický postup:
- jablka nakrájíme na plátky, obalíme ve vanilkovém cukru a opečeme na másle
- žloutky, cukr a víno šleháme na vodní lázni do zhoustnutí

Úprava na talíři:
- upečená teplá jablka přelijeme sabajonem a ihned podáváme

LIKÉROVÝ SABAJON

Suroviny:
- 150 ml likéru nebo medoviny, 150 g cukru, 4 žloutky

Technologický postup:
- vše šleháme na vodní lázni do zhoustnutí
- podáváme teplé

Úprava na talíři:
- sabajon je vhodný doplněk dezertů např. suflé, fondantu apod.

BORŮVKOVÁ PĚNA

Suroviny:
- 250 ml smetany na šlehání, 1 bílek, 30 g moučkového cukru, 200 g borůvek

Technologický postup:
- z bílku a cukru ušleháme pevný sníh
- ušlehanou smetanu smícháme se sněhem a přidáme borůvky

Úprava na talíři:
- jako doplněk šlehaných korpusů
- náplň do lívanců a palačinek
- součást ovocných nebo zmrzlinových pohárů

MALINOVÁ PĚNA

Suroviny:
- 4 bílky, 3 lžíce cukru, 150 g čerstvých nebo zmražených malin

Technologický postup:
- bílky ušleháme s cukrem
- přidáme rozmačkané maliny

Úprava na talíři:
- stejná jako u borůvkové pěny

BORŮVKOVÝ NEBO RYBÍZOVÝ ROSOL

Suroviny:
- 100 ml vody, 10 g želatiny, 500 g borůvek nebo rybízu, 70 g cukru, 150 g zakysané smetany

Technologický postup:
- želatinu namočíme do studené vody a necháme nabobtnat
- nabobtnalou želatinu zahřejeme a rozpustíme
- borůvky nebo rybíz rozmixujeme, přidáme želatinu a smetanu

Úprava na talíři:
- z pěny vytvarujeme nočky a podáváme je jako doplněk dezertu
- rozdělíme do pohárů, vychladíme a dozdobíme ušlehanou smetanou a ovocem

VINNÁ PĚNA

Suroviny:
- 250 ml bílého vína, 4 žloutky, 30 g cukru, 50 ml ovocné šťávy

Technologický postup:
- vše vyšleháme na vodní lázni do zhoustnutí

Úprava na talíři:
- používáme jako doplněk dezertů (např. kynutého neplněného pečiva)

HRUŠKY NA VÍNĚ

Suroviny:
- 250 ml červeného vína, 50 g cukru, 200 g hrušek, 20 g škrobové moučky, 1 lžíce citrónové šťávy, sušené brusinky, vlašské ořechy, celá skořice, badyán

Technologický postup:
- svaříme víno, cukr, koření a sušené brusinky
- vložíme oloupané hrušky a vaříme asi 10 minut
- hrušky necháme v nálevu macerovat do druhého dne
- druhý den hrušky vyjmeme a zbylý nálev zahustíme škrobem a provaříme
- dochutíme citrónovou šťávou

Úprava na talíři:
- hrušky podlijeme vinnou omáčkou a posypeme ořechy

ŘEDKVIČKY SE SKOŘICOVÝM CUKREM

Suroviny:
- 2 svazky ředkviček, 2 lžíce skořicového cukru, 2 lžíce medu

Technologický postup:
- ředkvičky přepůlíme
- posypeme skořicovým cukrem a pokapeme medem

Úprava na talíři:
- podáváme jako přílohu

MLÉČNÉ KOKTEJLY

Základ tvoří mléčné výrobky (mléko různé tučnosti, zakysané mléčné výrobky, tvaroh, smetana, jogurt), které se mixují s ochucovací složkou. Nejčastěji na ochucení požíváme čerstvé, zmražené nebo kompotované ovoce, bylinky, vanilku, čokoládu, kakao apod.

MLÉČNÉ KOKTEJLY
RECEPTY Z REGIONÁLNÍCH SUROVIN

Při přípravě mléčných koktejlů můžeme využít celou řadu surovin od místních výrobců – mléčné výrobky, med a produkty z medu, ovoce, bylinky a jiné. Jednotlivé receptury záměrně neuvádíme, jsou často publikovány v různých odborných i laických časopisech a knihách.

SNÍDAŇOVÝ BUFET

Snídaňový bufet není zařazen do žádné kategorie restauračních moučníků, ale přesto si myslíme, že uděláme radost provozovatelům menších hotelů a penzionů, kde uvedené recepty určitě najdou své uplatnění.

SNÍDAŇOVÝ BUFET
RECEPTY Z REGIONÁLNÍCH SUROVIN

HOUSTIČKY SYPANÉ MANDLEMI

Suroviny:
- 500 g polohrubé mouky, 500 g hladké mouky, 200 g cukru, 100 g sádla, 100 g tuku, 60 g droždí, lžička soli, voda

Technologický postup:
- vypracujeme klasické kynuté těsto s kváskem
- po vykynutí rozvážíme na klónky o 50 g
- každý klónek rozdělíme na tři kusy a vyválíme tři stejné prameny
- upleteme houstičky, které necháme znovu kynout
- před pečením je pomašlujeme rozšlehaným vejcem a posypeme sekanými mandlemi
- pečeme při 180°C asi 15 až 20 minut

KYNUTÉ BÁBOVIČKY S JAHODOVOU POLEVOU

Suroviny:
- 250 g hladké mouky, 60 g cukru, 20 g droždí, 20 vejce, 80 g tuku, sůl, 200 ml mléka, 40 g sušeného nebo kandovaného ovoce, 50 g másla, 50 ml rumu
- **jahodová poleva:** 200 g jahod, 75 g cukru, 10 g jahodového pudinku, 30 ml vody

Technologický postup:
- zaděláme klasické kynuté těsto
- těsto naplníme do formiček vymazaných tukem
- pečeme při 180°C asi 20 minut
- po upečení potřeme bábovičky rozpuštěným máslem s rumem
- na polevu provaříme rozmačkané jahody s cukrem a zahustíme je pudinkem rozmíchaným ve vodě

Úprava na talíři:
- bábovičky potřeme polevou a dozdobíme šlehačkou
- místo šlehačky můžeme použít ochucený tvaroh

JOGURT SE SUŠENÝM OVOCEM A SEMÍNKY

Suroviny:
- 500 g bílého jogurtu, 70 g pšeničných vloček, 70 g ovesných vloček, 10 g dýňových semínek, 100 g sušeného ovoce, 70 g třtinového cukru, 50 g másla

Technologický postup:
- opražíme vločky
- přidáme máslo, cukr a semínka a vše pečeme v troubě při 200°C asi 10 minut
- po upečení přidáme sušené ovoce
- vychlazenou směs vmícháme do bílého jogurtu

Úprava na talíři:
- promíchanou směs doplníme čerstvým ovocem
- jogurt s vločkami a semínky nalijeme do mističek a posypeme sušeným ovocem

JOGURT S ČERSTVÝM OVOCEM A MEDEM

Suroviny:
- 500 g bílého jogurtu, 300 g ovoce, 30 g medu, 100 g ovesných nebo pšeničných vloček, 100 g sekaných vlašských ořechů

Technologický postup:
- vločky a ořechy opražíme na pánvi
- přidáme med a prohřejeme
- mimo oheň vmícháme pokrájené čerstvé ovoce
- vše zamícháme do neochuceného jogurtu

Úprava na talíři:
- část medu můžeme použít na pokapání jogurtu
- podáváme s pečivem

ŠLEHANÝ ČERSTVÝ SÝR S OVOCEM

Suroviny:
- 250 g čerstvého sýra bez příchutě, 70 g medu, 50 ml mléka, vanilkový cukr, 150 g sezónního ovoce, cukr dle potřeby, opražené plátky mandlí na ozdobu

Technologický postup:
- sýr vyšleháme s medem a mlékem
- nakrájené případně rozmačkané ovoce promícháme s vanilkovým cukrem
- ovoce a ochucený sýr smícháme dohromady

Úprava na talíři:
- plátky pražených mandlí

ZAPEČENÁ VÁNOČKA S HRUŠKOVÝM PYRÉ

Suroviny:
- 8 silnějších plátků vánočky, 70 g másla, 20 g sekaných vlašských ořechů
- **hruškové pyré:** 300 g hrušek, citrónová šťáva, skořicový cukr, vanilkový cukr

Technologický postup:
- oloupané a nakrájené hrušky rozvaříme se skořicovým a vanilkovým cukrem a propasírujeme
- plátky vánočky potřeme máslem, navršíme pyré a posypeme ořechy
- troubu předehřejeme na 200°C a vánočku asi 5 minut zapečeme

Úprava na talíři:
- strouhaný tvaroh

Sladké ranní pomazánky

Mají velmi jednoduchou přípravu a různorodé úpravy na talířích, proto uvádíme jen zkrácené verze technologických postupů a ostatní necháme na kreativitě výrobců.

Čokoládová s banánem
Lísko-oříškovou pastu promícháme s nakrájeným banánem

Sýrová s jablky
Promícháme 100 g čerstvého sýra, 20 g medu, citrónovou šťávu a 100 g strouhaných jablek

Medová
Našleháme 100 g másla, 30 g medu a špetku mleté skořice

Maková
Rozmixujeme 20 g mletého máku, 10 g medu a 10 g mléka

Šípková
500 g šípků (očištěné, bez chloupků), 150 g cukru, 20 g želírovacího přípravku – šípky rozvaříme s cukrem a přidáme želírující přípravek

ŠVESTKOVÁ POMAZÁNKA

Suroviny:
- 750 g švestek, 250 g cukru, 50 g kakaa, vanilkový cukr, rum

Technologický postup:
- vypeckované švestky vaříme asi 15 minut
- po vychlazení rozmixujeme
- přidáme kakao, vanilkový cukr a rum
- tuto pomazánku můžeme i sterilizovat

JABLKOVÁ POMAZÁNKA SE ZÁZVOREM

Suroviny:
- 500 g jablek, 200 g cukru, špetka nastrouhaného čerstvého zázvoru, 10 g citrónové šťávy, mleté piškotové drobečky na zahuštění

Technologický postup:
- oloupaná jablka rozvaříme
- přidáme cukr a citrónovou šťávu
- zahustíme dle potřeby mletými piškotovými drobečky

STAROČESKÁ KLEVELA

Suroviny:
- 1000 g ovoce, 200 až 400 g cukru

Technologický postup:
- ovoce rozvaříme a osladíme dle potřeby

Použití:
- doplněk kynutého pečiva

ŠŤÁVA Z BEZINEK

Suroviny:
- 15 květů černého bezu, 2 l vody, 2 lžičky kyseliny citrónové, 3 citróny, 2 kg cukru

Technologický postup:
- vodu a květy necháme projít varem
- po vychlazení přidáme kyselinu a nakrájené citróny
- necháme uležet 24 hodin
- přecedíme, přidáme cukr a provaříme
- šťávu můžeme i sterilizovat

ŠŤÁVA Z ČERNÉHO BEZU

Suroviny:
- 1 kg bezinek, 1 l vody, 400 g cukru, 1 lžička kyseliny citrónové

Technologický postup:
- bezinky prolisujeme
- do získané šťávy přidáme vodu, cukr a kyselinu a provaříme

Při přípravě dezertů podle uvedených receptur je nutné počítat s tím, že suroviny uvedené pod stejným názvem mohou mít odlišné vlastnosti a je tedy třeba jejich množství upravit podle konkrétní použité potraviny (např. jogurt od různých výrobců má odlišnou hustotu a konzistenci).

Několik slov na úvod této kapitoly pro laskavého čtenáře – labužníka...

Jídlo je pro většinu lidí velmi zajímavý fenomén. Svědčí o tom nejenom skutečnost, že o exkurze do potravinářských podniků je většinou větší zájem než do provozů vyrábějících třeba šrouby. Počty vydaných kuchařek od různých celebrit i „celebrit" na pultech knihkupectví rovněž dokládají, že vaření zajímá velkou část českého národa. V poslední době je módní používat slova jako farmářský, regionální, bio, certifikovaný nebo dokonce rurální produkt. Mediálně jsme masírováni těmito označeními tak, že jako spotřebitelé začínáme pochybovat, zda těmito květnatými slovy neoznačené potraviny byly vůbec vyrobeny na polích, či ve stájích. Asi nejsme schopni vysvětlit, co znamená obchodní produkt farmářské brambory. Existují snad nějaké nefarmářské brambory, vypěstované někým jiným než farmáři, či spíše zemědělci? Existuje i celá řada různých značek, které dokládají, že to či ono je lepší, než to druhé. Abychom vám alespoň trochu ulehčili výběr surovin pro vaření z regionálních produktů v Plzeňském kraji, uvádíme držitele tří prestižních značek, které mohou producenti potravin z našeho regionu získat (resp. ty oceněné, jejichž produkty jsou vhodné pro výrobu restauračních moučníků). Jsou to Regionální potravina Plzeňského kraje a Klasa udělované ministerstvem zemědělství prostřednictvím Státního zemědělského a intervenčního fondu a značka ŠUMAVA originální produkt, která jako součást republikové „rodiny" podobných značek si získává stále větší povědomí mezi veřejností. Ti výrobci, kteří své produkty do certifikace nebo soutěže některé z uvedených značek přihlásili, si byli vědomi, že budou posuzováni ze splnění celé řady kritérií a to nejen laiky, ale i odborníky a kontrolními orgány. Z tohoto důvodu si myslíme, že jim udělené značky náleží zaslouženě. Zároveň tím nechceme v žádném případě konstatovat, že ostatní regionální výrobci vyrábějí potraviny, které by nešly v regionální kuchyni využít. Jejich úplný seznam by ale byl již nad rámec této skromné publikace.

Stručná specifikace značek udělovaných v Plzeňském kraji

Značku **REGIONÁLNÍ POTRAVINA** můžete nalézt na obalech vítězných výrobků soutěže „Regionální potravina". Uděluje ji Ministerstvo zemědělství ČR lokálním výrobcům od roku 2010 v šesti, respektive v devíti kategoriích. Logo Regionální potravina na obalech výrobků spotřebiteli zaručí, že produkt i suroviny použité při jeho výrobě **pochází z domácí produkce**. Produkt musí být vyroben na území kraje, ve kterém bylo ocenění uděleno, a ze surovin dané oblasti.

KLASA – národní značka kvality potravin. Značka je udělována Ministrem zemědělství ČR již od roku 2003. Potraviny, které usilují o prestižní ocenění KLASA, by měly splňovat náročná kvalitativní kritéria.

Toto značení naleznete na výrobcích, které mají výjimečnou vazbu na region Šumava. Označují se jí nejen potraviny a zemědělské výrobky, ale také přírodní a řemeslné produkty, které prošly přísným procesem certifikace, jež zákazníkovi garantuje jejich skutečný původ na Šumavě. Systém regionálního značení **DOMÁCÍ VÝROBKY** je koordinován na národní úrovni Asociací regionálních značek a podporován ministerstvem životního prostředí.

Mlýnské výrobky

Mlýn a krupárna MRSKOŠ, s r.o.

Šumava originální produkt / Účastník soutěže Regionální potravina Plzeňského kraje

Rod rodiny Mrskošů působí v mlýnském oboru na Horažďovicku již od roku 1855. Firma vyrábí, prodává a distribuuje standardní mouky pro obchod, volně ložené i pytlované mouky pro pekárny, těstárny, výrobce knedlíků, catering...

- **Produkty:** pšeničné mouky, žitné mouky, ovesné vločky
- **Kontakt:** U Jatek 127, 341 01 Horažďovice
  Tel.: 376 512 617, 777 558 033
  E-mail: info@mlynmrskos.cz
  www.mlynmrskos.cz

Mléko a mléčné výrobky

Minimlékárna Joma – Josef Martínek

Vítěz soutěže Regionální potravina Plzeňského kraje 2012 – Jogurt bílý, 2011 – Přírodní sýr, Kysané mléko, 2010 – Šumaváček / Šumava originální produkt

Soukromá farma Holštýn, známá taktéž jako Minimlékárna JOMA, je výrobcem a prodejcem mléčných výrobků všeho druhu. Z vlastní produkce mléka připravuje výrobky nejvyšší kvality.

- **Produkty:** mléko, zakysané mléko, jogurt bílý, měkký tvaroh, přírodní sýry (bez příchutě a s příchutí – pažitka, bazalka, cibule, česnek, feferonka, pepř), smetanový krém – Šumaváček
- **Kontakt:** Martínková Jaroslava
  Dolní Lhota 5, 340 21 Janovice nad Úhlavou
  Tel.: 604 413 696
  E-mail: joma@mymail.cz

Med a výrobky z medu

Ing. Jaroslav Lstibůrek

Vítěz soutěže Regionální potravina Plzeňského kraje 2011 – Medovina z Českého lesa s příchutí chmele a zázvoru

Malá rodinná firma, která nabízí široký sortiment medů, medových vín a medovin. Všechny produkty vyrábí majitelé sami, přičemž kladou důraz na tradici a na použití kvalitních surovin z blízkého okolí.

- **Produkty:** med, medovina, medové víno
- **Kontakt:** Nová Pasečnice 2, 344 01 Domažlice
  Tel.: 775 667 099
  E-mail: info@medovevino.cz
  www.medovevino.cz

Michal Schützmeister

Šumava originální produkt

Horské lužní lesy na starých rýžovištích zlata v okolí Sušice jsou opravdovým pokladem pro naše včely. Náš med Vám připomene Šumavu, je to malá esence divokých lesů, voňavých luk, květů při březích potůčků.

- **Produkt:** Med
- **Kontakt:** Kaštanová 1258, 342 01 Sušice
  Tel.: 773 517 515
  E-mail: schutzmeister@iex.cz

Ovoce a ovocné nealkoholické nápoje

LUKRENA, a.s.

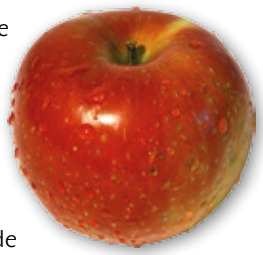
Vítěz soutěže Regionální potravina Plzeňského kraje 2013 – Sušená jablka, Nebílovský mošt, 2012 – Sušené hrušky / Klasa

Společnost LUKRENA, a.s., je standardní zemědělskou společností hospodařící na celkové výměře 3 420 ha. V malebné přírodě jižního Plzeňska v okolí obce Nebílovy se nachází sady, kde pěstujeme švestky, jablka, třešně a hrušky.

- **Produkty:** čerstvé ovoce (jablka, švestky, třešně, hrušky), sušené ovoce (jablka, hrušky, švestky), mošty, mák
- **Kontakt:**
  LUKRENA a. s.
  Dolní Lukavice 196, 334 44 Dolní Lukavice
  Tel.: 377 188 111
  Sady Nebílovy
  Tel.: 737 260 025
  E-mail: nebilovskesady@seznam.cz
  www.lukrena.cz; www.sadynebilovy.cz

ALIMEX NEZVĚSTICE a.s.

Vítěz soutěže Regionální potravina Plzeňského kraje 2010 – jablko odrůda Jůlia



Společnost Alimex Nezvěstice a.s. kromě klasické zemědělské výroby obhospodařuje cca 60 ha ovocných sadů v okolí Těnovic (3 km od Spáleného Poříčí – Plzeň jih). V sadech jsou pěstovány jabloně letních, podzimních a zimních odrůd. Dále jsou zde zastoupeny rané až pozdní odrůdy švestek a pološvestek. Veškeré ovoce je skladováno v optimálních podmínkách termoskladů.

- **Produkty:** jablka, švestky
- **Kontakt:**
  ALIMEX NEZVĚSTICE a.s.
  Nezvěstice 9, 332 04 Nezvěstice
  Tel.: 377 360 232
  E-mail: alimex@alimex-as.cz
  www.alimex-as.cz
  Sady Těnovice
  Tel.: 371 594 676, 605 206 094
  E-mail: sady@alimex-as.cz

Ječmínek s.r.o.

Šumava originální produkt

Malá rodinná firma ze Šumavy, která vyrábí ze zdejších borůvek, malin, ostružin, lesních jahod, brusinek nebo jejich směsí kvalitní džemy. Při výrobě nejsou používány žádné náhražky, dochucovadla ani barviva. Vysokým obsahem ovoce splňují výrobky podmínky označení „extra džem".

- **Produkty:** džem
- **Kontakt:** Turnerova chata – Povydří
  341 93 Rejštejn
  Tel.: 376 599 234, 602 210 482
  E-mail: info@turnerovachata.cz
  www.turnerovachata.cz

Zelenina

Josef Krůs a syn

Vítěz soutěže Regionální potravina Plzeňského kraje 2011 – Kysané zelí Podhora

Mlýn Podhora je obklopen prstencem polí, na kterých se od roku 1994 pěstuje v průměru 20 druhů běžné polní zeleniny, která se těší velké oblibě konzumentů pro svoji osobitou chuť a čerstvost.

- **Produkty:** jahody a cca 20 druhů sezónní zeleniny – brambory, zelí, kysané zelí, saláty, kořenová zelenina, cibule, dýně...
- **Kontakt:**
  Domažličky 12, 339 01 Klatovy
  Tel.: 602 408 467
  E-mail: krus@mlynpodhora.cz
  www.mlynpodhora.cz

Pivo

Pivovar – restaurant Modrá hvězda, s.r.o.

Vítěz soutěže Regionální potravina Plzeňského kraje 2010 – Dobřanský sekáč

Pivovar vaří nefiltrované pivo proslulou českou technologií s použitím tradičních surovin – sladu, chmele a vody. Pivo se pije jako živé s vlastní charakteristickou chutí a je čepováno v přírodním stavu bez pasterizace.

- **Produkty:** nefiltrovaná a nepasterizovaná přírodní česká piva
- **Kontakt:**
  Nám. T. G. Masaryka 159, 334 41 Dobřany
  Tel., fax: 377 973 770
  E-mail: pivovar@modra-hvezda.cz
  www.modra-hvezda.cz

LUKRÉCIUS, a.s.

Vítěz soutěže Regionální potravina Plzeňského kraje 2011 – Purkmistr 12° tmavý ležák

Pivovar má kapacitu 1000 hl ročně a vaří nepasterizovaná a nefiltrovaná piva klasickým českým způsobem. LUKRÉCIUS a.s. navazuje na tradici pivovaru v Domažlicích, který vařil pivo stejné značky.

- **Produkty:** výčepní pivo, nepasterované a nefiltrované ležáky, speciály
- **Kontakt:**
  Selská náves 2, 326 00 Plzeň-Černice
  E-mail: recepce@lukrecius.cz
  www.purkmistr.cz

Lihoviny

Ramska, s.r.o.

Účastník soutěže Regionální potravina Plzeňského kraje*

V zámeckém dvoře Rohy, ležícím na sever od Plzně, sídlili po staletí šlechtici i duchovní. Nyní zde vznikají ušlechtilé destiláty společnosti Ramska, s.r.o. Společnost se specializuje na výrobu kvalitních ovocných a jiných destilátů z přírodních surovin. Základem výroby je odborně řízené kvašení pečlivě vybíraného a ručně tříděného ovoce převážně tuzemské provenience.

- **Produkty:** slivovice, jablkovice, meruňkovice
- **Kontakt:** Zahradníčkova 1220/20A, 150 00 Praha 5 – Košíře
  Tel.: 603 552 514 – jednatel Ing. Jiří Skalický
  Tel.: 724 022 313 – společník Stanislav Rampas
  E-mail: ramska@ramska.cz
  www.ramska.cz

Ing. Petr JENČÍK – JENČÍK A DCERY, výroba lihovin

Účastník soutěže Regionální potravina Plzeňského kraje*

Výroba lihovin a lihu se dědí v Jenčíkovic rodu z otce na syna již od roku 1878. Při výrobě likérů a ostatních lihovin je dbáno na pečlivý výběr pouze přírodních surovin, přesné dodržování receptů, nejvhodnější technologie a neustálá laboratorní i senzorická kontrola jsou samozřejmostí.

- **Produkty:** mandlový likér, ořechový likér, likér z černého rybízu, bylinné likéry, fernet, tuzemák, vodka...
- **Kontakt:** Prádlo 5, 335 01 Prádlo
  Tel.: 371 591 157
  E-mail: jencik@jencikadcery.cz
  www.jencikadcery.cz

* *Přestože tito regionální producenti nejsou držiteli žádného výše uvedeného ocenění, uvedli jsme je zde z důvodu vhodnosti použití jejich produktů pro výrobu restauračních moučníků (a z důvodu, že producent lihoviny, který by byl držitelem některé ze značek, v regionu neexistuje).*

SEZNAM POUŽITÉ LITERATURY

- Berzsiová, P.: **Velká domácí cukrářka.**
  1. vyd., Praha: Slovart 2008. ISBN 978-80-7391-164-5
- Bláha, J.; Conková, V.; Kadlec, F.: **Cukrářská výroba I.**
  3. vyd., Praha: Informatorium, 2001. ISBN 80-86073-85-8
- Bláha, L.; Conková, V; Kadlec, F.: **Cukrářská výroba III.**
  3. vyd., Praha: Informatorium 2001. ISBN 80-86073-87-4
- Doležal, V; Kadlec, F.: **Stroje a zařízení.**
  1. vyd., Praha: Informatorium, 1997. ISBN 80-86073-17-3
- Malovický, V.: **Kuchyně staré Šumavy.**
  6. vyd., Praha: VM 2008. ISBN 978-80-903110-9-1
- Nodl, L; Mandžuková, J; Havlů, K.: **Velká domácí kuchařka.**
  2. vyd., Praha: Slovart 2002, 2004. ISBN 80-7209-550-1
- Půlpánová, A.: **Cukrářská technologie.**
  1. vyd., Olomouc: Fin, 1993. ISBN 80-85572-54-0

SEZNAM DOPORUČENÉ LITERATURY

- Brhlík, E.; Romaňuk, J.: **Technologie přípravy pokrmů: Učební text pro 1., 2., 3. roč. SOU, stud. obor číšník, servírka.**
  3. vyd., Praha: Merkur, 1987
- Černodrinski, S.; Král, J.: **Mistrovská kuchyně aneb jedlá krása.**
  1. vyd., Praha: Nakladatelství Lidové noviny, 2002, ISBN 80-7106-608-7
- Runštuk, J. a kolektiv: **Receptury teplých pokrmů.**
  6. vyd., Hradec Králové: R plus, 2009, ISBN 978-80-904093-0-9
- Sajler, Filip a kolektiv: **Talent a profesionalita – 33 receptů členů Národního týmu kuchařů České republiky na fotografiích Tomáše Béma.**
  1. vyd., Roztoky u Prahy: Easy Riders, 2006, ISBN 80-239-7884-5
- Vaněk, R.: **Poklady klasické české kuchyně aneb jak to ta babička tenkrát vařila.**
  1. vyd., Praha: Prakul Production, 2012, ISBN 978-80-905048-0-6
- **www.akc.cz – internetové stránky Asociace kuchařů a cukrářů ČR**
  (obsahují nabídky odborných seminářů, soutěží, ale i pracovního uplatnění v gastronomii)

Eva Sedláčková

RESTAURAČNÍ MOUČNÍKY
Výroba restauračních moučníků s využitím (nejen) regionálních potravin

Recenzenti: Ivana Sieberová, Oldřich Pítra, Ivo Šašek, Helena Hnojská
Grafická úprava: Hana Lehmannová (hanja.eu)
Fotografie: Úhlava, o.p.s. & Dreamstime.com
Tisk: Typos, tiskařské závody, s.r.o.
Vydavatel: Úhlava, o.p.s., Kpt. Jaroše 94, 339 01 Klatovy, www.uhlava.cz

Publikace vznikla jako studijní materiál ke kurzu dalšího vzdělávání „Výroba restauračních moučníků" v rámci projektu „Příprava pokrmů a moučníků z regionálních potravin", reg. č. CZ.1.07/3.2.02/04.0032. Nositelem projektu je Úhlava, o.p.s. a partnerem Střední škola zemědělská a potravinářská, Klatovy. Tento projekt je spolufinancován Evropským sociálním fondem a státním rozpočtem ČR.

1. vydání
© 2014

ISBN 978-80-905087-3-6
(online: pdf, www.uhlava.cz)

© 2014 Úhlava, o.p.s., Klatovy

ISBN 978-80-905087-3-6
(online: pdf, www.uhlava.cz)