

Jana Voldřichová

Výšivání a malování

scuknovi



Albatros

Vyšívané a malované cukroví

Vyšlo také v tištěné verzi

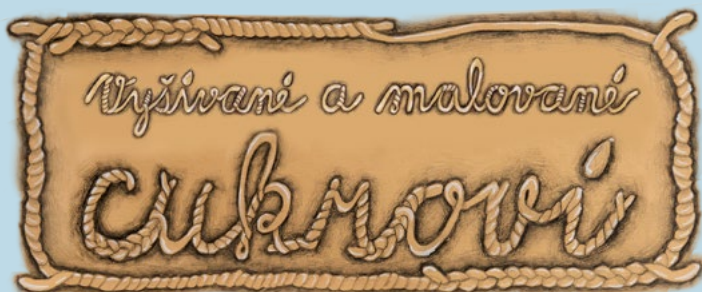
Objednat můžete na
www.albatros.cz
www.albatrosmedia.cz



Jana Voldřichová
Vyšívané a malované cukroví – e-kniha
Copyright © Albatros Media a. s., 2017

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

ALBATROS  **MEDIA a.s.**



*Jana Voldřichová
a Výtvarka v kuchyni*

Autorky a ilustrátorky:

Zuzka - Zuzana Krausová

Terka - Tereza Votipková

Hanka - Hana Hudziecová

Barča - Barbora Pomykáčková

Zoška - Zoe Schusterová

Verča - Veronika Pfeiferová

Kája - Karolína Černá

Karolína - Karolína Odnohová

Zuzanka - Zuzana Šímová

Týna - Kristýna Mikysková

Autor a ilustrátor:

Hynek - Hynek Hudziec

Milí čtenáři a cukráři,

jmenuji se Jana Voldřichová a vystudovala jsem umění. Ne to kulinářské, ale výtvarné. Vánoční kuchařku, již právě držíte v ruce, jsem vytvořila spolu s děvčaty, která se ke mně chodí učit. Jsou to děti kamarádů nebo kamarádů mých kamarádů a společně kreslíme, malujeme, vyšíváme, zkrátka zkoušíme různé výtvarné techniky. Všechna dílka vznikají v naší velké kuchyni, proto si říkáme Výtvarka v kuchyni. Nikdy na výsledky nespěcháme, některé práce trvají desítky hodin.

Comiksové stránky, které si můžete prohlédnout v úvodu kuchařky, vznikaly v době, kdy děvčata byla ve čtvrté třídě. Výsledky mne nadchly natolik, že jsem už v té době prohlašovala, že uděláme knihu. Každý rok v předvánočním čase jsme měly stejné téma – cukroví. Ale pokaždé jsme se učily novou techniku a tím i jiné možnosti vyjádření. Výkony dívek každý rok překonávaly má očekávání. Dnes už to nejsou děti, ale velké slečny, každá užž vykročit vlastní cestou.

A těmto slečnám ilustrátorkám chci poděkovat. Děkuji za invenci, trpělivost a čas, který věnovaly rozvíjení těch jemných múz v nás. Výjimkou v dívčím kolektivu je můj syn Hynek, který se k nám připojil v posledním roce.

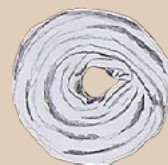
Děkuji všem, kdo mi pomáhali při vzniku této knížky. Elišce Pokorné, která byla přímou součástí tvorby linorytů, děkuji Petře Hajske za fotografování a grafické práce, svému muži Romanu Hudziecovi za podporu. A velice děkuji nakladatelství Albatros, díky kterému se vize stala skutečností.

Bylo by báječné, kdyby se tato kniha stala dvojí inspirací:

V první řadě samozřejmě inspirací předvánočně vonící – kulinářskou, generacími a mnoha mlsnými jazyčky prověřenou. A v druhé řadě inspirací výtvarnou. Třeba si podle té naší vánoční kuchařky vytvoříte svou vlastní. Chtěli byste vědět, jak vypadá ta moje? Jsou to desky a v nich veliký chaos ručně psaných receptů, útržků z časopisů, vytištěné kuchařské nápady z internetu... Ty, které opravdu používám, se poznají podle toho, že jsou řádně kde čím pocintané a obsahují mnoho poznámek typu – „méně cukru“, „výborné!“ nebo „od mámy“... Mezi tím vším jsou proložené kresby mých dětí, dnes už pěkných pár let staré, a ty mi vždy vykouzlí úsměv na tváři. Přejí i Vaším maminkám hodně takových kresbiček, ilustrací nebo ručně psaných dopisů a přání.

Veselé pečení i výtvarné tvoření a radostné Vánoce Vám všem!

Jana Voldřichová



Komiks

Komiks umí ze všeho nejlépe vyprávět příběh, ale také popsat návod, jak uvidíte v této kuchařce. Vyznačuje se používáním bublin k zobrazení mluvené řeči nebo myšlenek. Děti ho milují! I když komiks považujeme za fenomén 20. století, jeho předchůdce bychom našli již ve starověkém Egyptě. Tenkrát bylo zvykem události zaznamenávat formou nástěnných maleb a doprovodného textu. V době počátků křesťanství se začaly objevovat rukopisy s výtvarným doprovodem, kterému říkáme iluminace. Dokonce i čtrnáct zastavení křížové cesty můžeme považovat za komiks.

Následující komiksové stránky kreslila děvčata z kroužku Výtvarka v kuchyni, když jim bylo deset let. Nejdříve jsme cukroví podle receptu upekly, proto bylo snadnější vymyslet celý „děj“. Když nám něco nešlo nakreslit, vyfotografovaly jsme si předlohu a tím si usnadnily práci. Hodně úsilí jsme věnovaly i písmu v názvu. Jak se vám líbí?

Sněhové věnečky

Sněhové věnečky děláme pokaždé, když nám zbudou bílky po pečení jiného cukroví. Jakmile se řekne něco o sněhových věnečkách, hned si vzpomenu na sních a na Vánoce. Když se do správně upečeného věnečku zakousnete, rozlomí se a křupne stejně jako v zimě namrzlý sních pod nohama.

Zuzka

Potřebujeme:

4 bílky

12 dkg cukru krupice

12 dkg cukru moučka

Připravíme si nerezovou mísu a hrnec tak velký, aby se do něj mísa vešla. Do poloviny hrnce nalijeme vodu a dáme vařit. V míse vyšleháme z bílků tuhý sníh. Bílky jsou ušlehané, když vytáhneme metličky a bílek na nich zůstane stát do špičky, která se neohýbá. Mísu s bílky vložíme do hrnce s vroucí vodou a zmírníme teplotu, aby voda z hrnce varem nevystříkla okolo. Ihned přidáme cukr krupici a pomalu šleháme, až se cukr rozpustí v bílcích a celá hmota zhoustne. Pozor! Nepřevařit, pak by se bílky nalepily na stěnu mísy.

Když je hmota dostatečně zahřátá, vyndáme mísu z vodní lázně.

Přidáme moučkový cukr a ještě šleháme do husta.

Pečení/sušení:

Plech vyložíme pečicím papírem a troubu předehřejeme na 150 °C.

Přímo na plech cukrářským sáčkem vytvarujeme věnečky. Před vložením do trouby je dobré věnečky nechat na plechu ještě tak půl hodiny.

Pečeme 10 minut, poté teplotu snížíme na 50 °C a pečeme dalších

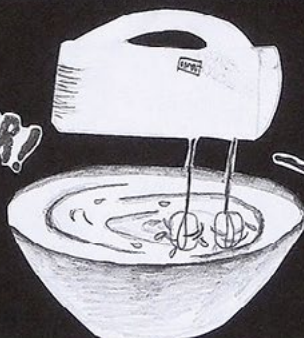
35 minut. Hotové a vychladlé věnečky jsou křupavé a po rozlomení nezůstávají uvnitř vláčné. Cukroví můžeme nechat bílé, nebo je ozdobit čokoládou.

SNEHOVÉ VĚNEČKY

Na sněhové věnečky budete potřebovat:
bílky z vajíček a moučkový cukr.



VRRR!



VRUUM!



Sníh + cukr mixujeme v míse až do tuha a tvoříme věnečky na plech. Pečeme 10 minut při teplotě 150° C.



Skořicové žížalky

U nás doma máme týden před Vánoci všichni plné ruce práce s přípravami, takže se hodí nějaký rychlý, snadný, ale přesto chutný recept na cukroví, které můžeme jíst už chvíli po vyndání z trouby. Příprava skořicového pečiva je jednoduchá, proto můžeme zapojit i menší členy rodiny. Určitě si na něm pochutnají i mlsné jazýčky.

Zuzanka

Potřebujeme:

100 g krupicového cukru

200 g hladké mouky

200 g másla

1 vejce

2 sáčky vanilkového cukru

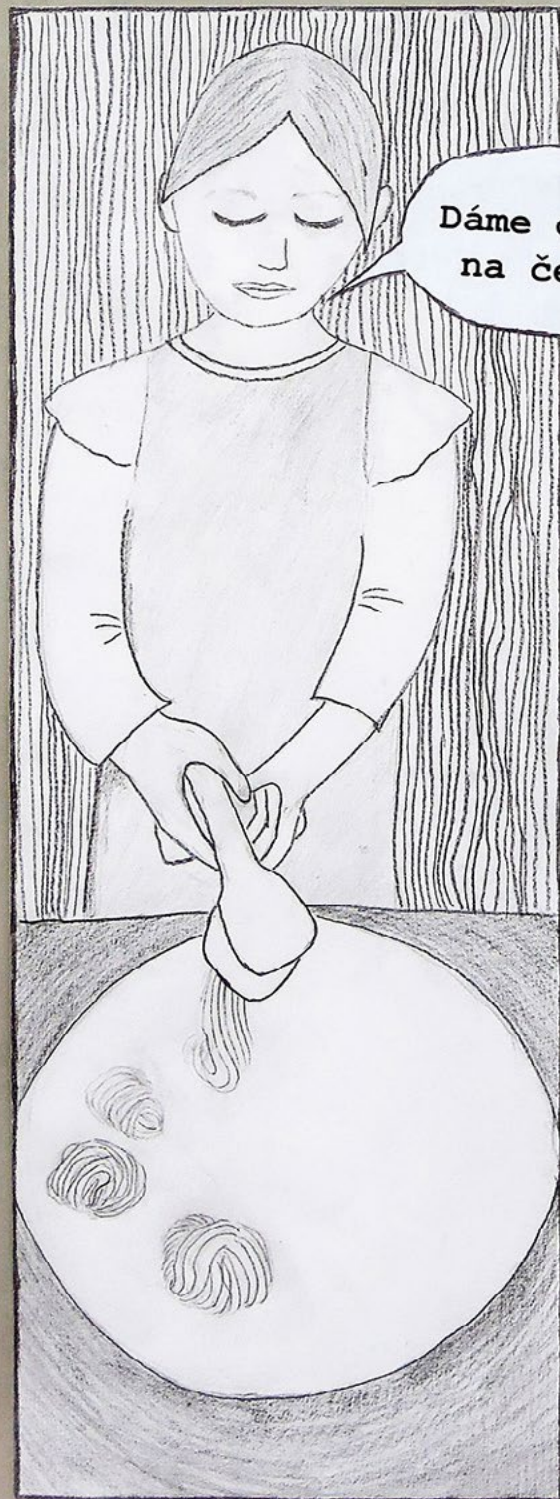
2 sáčky kakaového pudinkového prášku

1,5–2 lžíce skořice

Na posypání moučkový cukr smíchaný s trochou skořice

Cukry, mouku, změkklé máslo, vejce, pudink i skořici smícháme dohromady a rukama vypracujeme soudržné těsto, které po částech vkládáme do lisu na česnek. Přímo na plech vyložený pečicím papírem tvoříme stlačením lisu malá klubíčka. Pečeme při 165 °C zhruba osm minut. Nakonec jen posypeme cukrem se skořicí.

SKORICOVÉ ŽÍŽALKY



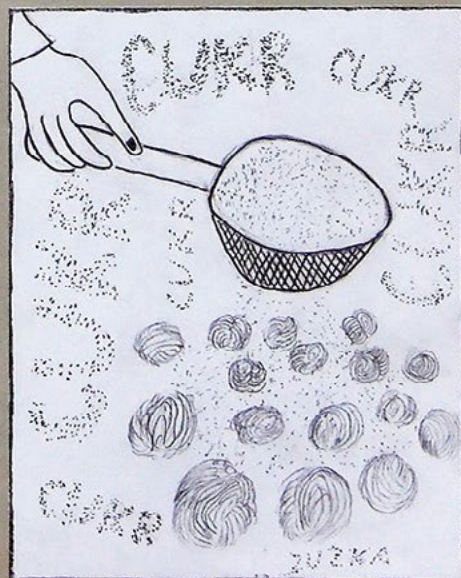
Dáme do lisu
na česnek.



100g krupicového cukru
200g hladké mouky
200g másla
1 vejce
2 sáčky vanilkového cukru
2 sáčky kakaového pudinkového prášku
1,5-2 lžíce skořice
moučkový cukr se skořicí, na posypání



Pečeme při 165°C
asi 8 minut.



Čarovné karamely

Karamelové kuličky jsou moje nejoblíbenější cukroví, také u nás zmizí jako první, i když jich zdaleka není nejméně. Je to pro mě jeden ze symbolů Vánoc společně se stromečkem, dárky, kaprem, bramborovým salátem a rodinnou pohodou. Je také velmi jednoduché na přípravu a sama jsem ho zvládla už v osmi letech.

Terka

Budeme potřebovat:

pytlík karamel
pytlík burizonů
osminku másla
papírové košíčky

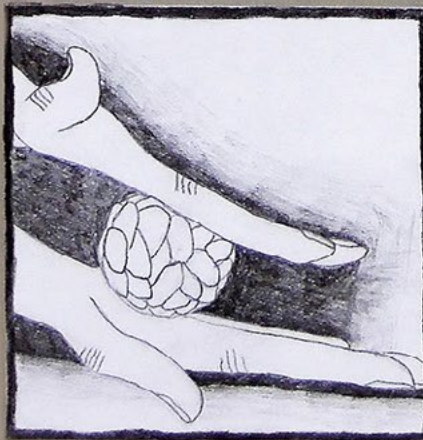
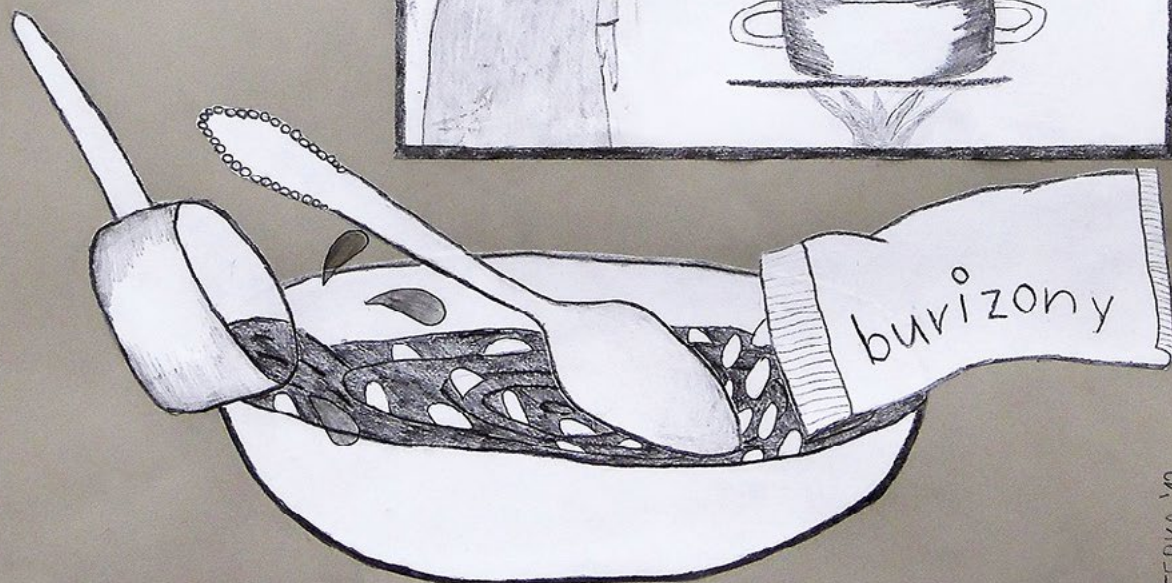
Karamelky rozbalíme a vsypeme do malého kastrolu, který vložíme do většího, ale mělkého hrnce s vodou. Necháme vařit, dokud se bonbony nerozpustí. Aby se karamel nepřipálil, je nutné jej celou dobu míchat. Když se karamely rozpustí, nalijeme je do mísy a přisypeme všechny burizony. Směs promícháme a po mírném vychladnutí tvarujeme namočenými dlaněmi kuličky. Kuličky položíme do papírových košíčků. Skladujeme v lednici.

Čarovné

Karamely

Potřebujeme:
Osminku másla, pytlík karamelů,
burizony, papírové košíčky

Rozbalíme karamely,
nasypte do hrnce,
přidáme máslo a vložíme
do vodní lázně.
Vznikne karamel.



Vanilkové Irenky

Tento recept mám po prababičce, která se ho naučila v rodinné škole, kde se děvčata zdokonalovala ve vaření, pečení a péči o rodinu.

Nejsou to tradiční vanilkové rohlíčky, ale je to cukroví typické pro naši klatovskou rodinnou větev. Vybrala jsem si ho proto, že ho babička Irenka peče každé Vánoce jako první. Pečení začíná vždy 3. prosince, kdy se narodila její maminka. Vanilkové Irenky dlouho vydrží, neboť nemají žádnou náplň. Babička je má také ráda proto, že nejsou moc sladké.

Zoška

Potřebujeme:

25 dkg hladké mouky

7 dkg cukru moučky

1 žloutek

17 dkg másla

7 dkg mletých vlašských ořechů

Všechny přísady postupně smícháme, uhněteme hladké těsto a necháme přes noc odležet v lednici, nejlépe v igelitovém pytlíku nebo v potravinové fólii. Z těsta vyválíme tenký plát (asi ½ cm) a vykrajujeme Irenky jakéhokoliv tvaru (u nás doma děláme měsíčky malou skleničkou). Jednotlivé kousky dáváme rovnou na plech vyložený pečicím papírem. Vložíme do středně vyhřáté trouby (cca 170 °C) a pečeme jen krátce, cukroví nesmí zhnědnout. Ještě teplé obalujeme ve vanilkovém cukru. Pozor, po vyjmutí z trouby jsou Irenky velmi křehké a snadno se lámou.

Toto je pouze náhled elektronické knihy. Zakoupení její plné verze je možné v elektronickém obchodě společnosti eReading.