

VANILKOVÁ ROHLÍČKY OD FLORENTINY

Pondělí, 11 prosinec 2017

Kdybych měla odpovědět na otázku, čím voní Vánoce, začala bych vyjmenovávat všechny kuchyňské věci vanilkou a svačátkem v ruce. Ale tak to vůbec není. Správné Vánoce voní klidem a láskou. Domácí pohodou, přátelským stmíváním, zapálenými svíčkami, povídáním, vzpomínáním, nevyřčenými přáními, vírou v dobro.

Aby to byly svátky klidu a míru, musí se nejprve člověk zastavit, odhodit moderní techniku do kouta, kde chvíli bez újmy počká, uvažit si svůj čas a dát si za úkol ukousnout kousek vánoční pohody. Vytvářet vzpomínky, organizovat společné chvíle, upéct třeba vanilkové rohlíčky nebo jinou drobotinu. Moje přání pro všechny, kdo dají domácí Vánoce po obsahové stránce, je, abychom dokázali najít sílu a klid. Všechno ostatní přijde samo. Pak se najednou najde i čas na společné pečení, ke kterému se vás dnešním článkem pokusím zlákat... Pokud bych měla o Vánocích péct jediné cukroví, pak by to vyhrály vanilkové rohlíčky. Ne proto, že bych se po nich mohla utlouct, jako spíš kvůli tomu, že tyhle svátky by bez nich byly neúplné. Když nevíte, jak konverzace rozproudí nudící se společnost, zeptejte se jich na vanilkové rohlíčky, budete mít o zábavu i o sbírku přátelských receptů postaráno. Každý má ty svoje jediné a bude je argumenty bránit až do svých ranních hodin.

Vanilkové rohlíčky voní nejen vanilkou, ale hlavně láskou. Čím jiným by totiž mohl být záchvat pozdní večerního pečení, naordinovaný po běžné pracovní době a nezbytném nekonečném čekání u pokladny navíc projevem buď únavy, nebo lásky? Na domácí, tradiční vanilkové rohlíčky si žádná, ani žádná hospodyňka, žádnou instantní pomoc v sáčku nepožádá. Raději bude druhý den ráno pracně make-upem zakrývat kruhy očí a očními kapkami rozkapávat červené blednutí, než aby přetrpěla Vánoce bez vlastnoručně připravených rohlíčků. Pokud už taková žena vůbec podlehe nějakému reklamnímu sdělení, pak nanejvýš do použitého margarínu, ovšem i toho pouze do míry. Například se vám doporučuji zasmát, koupí si raději opravdové máslo (mám-li pokračovat v této dějové linii dál, pak jen krátce – o další dvanáct měsíců později se bude smát naivkám, které týden před Vánocemi shání v obchodě právě máslo, zatímco ona má požadné zásoby od babičky léta dříve ukryté v mrazáku).

Tak silné je kouzlo vanilkových rohlíčků, které, obávám se, už se z generace na generaci pár století předává coby dominantní dědičný znak.

Vanilkové rohlíčky a další cukroví trochu historicky Cukroví v době vánoční se především věšelo stroměkem a rozdávalo dětem. Jedna z prvních písemných zmínek o vánočním stroměku v našich končinách pochází teprve z poloviny devatenáctého století a je líbezná jako celá povídka od Křesťofa Mída, přeložená Josefem Peřínkou, vydaná v Praze roku 1860 ve sbírce Veškeré spisy pro mládež a přátele její, ve které se objevila: Malého sirotka, který ošklivě noci zabloudí v hustém, tmavém a sněhuplném lese, se ujme rodina hajného. Toníček, jak se toto dítě jmenovalo, doroste v Antonína (podobnost s pražským podnikem zvaným Antonínovo pekárství je čistě náhodná!) a po úspěšném pobytu v cizině se vrací do hájovny i s nápadem společnými silami přivést dětem na Boží hod jako ranní příchoutku nazdobený a rozsvícený stroměk, jehož do světla na Ježíška. Možná, že rozsvícení stroměku do domácností měla skutečně na své domě taková radost dětí ze stroměku a z dárků, které s sebou přinesl, je jednoznačně tím nejlepším dárkem dospělá dodnes. I když se peklo mnoho druhů cukroví a kálo se, že jde o chloubu každé hospodyňky. Mezi všechny tyhle pochoutky patří perníčky, hubinky, obloučky, vánečky, preclíčky, sladké napodobeniny a salámek a pochopitelně i vanilkové rohlíčky. Ty si ale svou dnešní nepostradatelnost vydobily až postupem času. Možná proto, že patří mezi to jednodušší a cukroví, možná proto, že už jen pouhé krabičky s vanilkovým cukrem navozuje náladu Vánoc. Ve staré vzorné kuchařce od Jarmily Jermánové se na vanilkové rohlíčky berou spařené a oloupané mandle. Na jejich doba v těch pozdějších receptech hlavně proto, že jsou levnější a také dostupnější – a tedy všude skoro v každé většinou

zahradě nechybí ořechy. Rohlíčky s mletými ořechy jsou rozhodně aromatické, ty mandlové delikátní. Jak nezapomene zdůraznit každý dobrý recept, měly by se péct dorazova. Jsou hotové, jakmile je můžete vcelku a bez ohnutí nadzvednout z plechu. Nebojte se, jsou na horní straně úplně svátlé. Vanilkové jsou pro se obalují ve vanilkovém cukru, pokud chcete být rozmanití u jen z toho důvodu, jsou přece Váš pak můžete dát vanilkový cukr i do těsta. Jako výmluva, pro letoš nemáte víc než deset druhů cukroví, by to mohlo pro (diskutujte však tohle téma raději až po dvou hrncích dobrého domácího svačkového nebo puně). Já osobně v každém i v každém edváním shonu a na pokraji fyzických i psychických sil dokážete v kuchyni zvládnout úplně všechny.

Vanilkové rohlíčky v otázkách a odpovědích Napadají mě tři základní otázky, které se mohou mihnout hlavou při pečení rohlíčků: 1. Jak to udělat, aby se těsto nedrobilo a rohlíčky nelámaly? 2. Jak rohlíčky na nich nebyly vidět otisky prstů a aby na nich cukr hezky držel? Vezmu je postupně a ještě něco přidám. PRASE VANILKOVÉ ROHLÍČEKY NĚKDY TOLIK LÁMOU? DÁ SE TO NĚJAK NAPRAVIT? Důvodů může být mnoho. Jedním z hlavních je, že v dobré těsto hnětete tak dlouho, až ho zahušíte a doslova spaříte teplem ruky. Když ho pak zahušíte zpracování, úplně se změní struktura po upečení. Také mohou být na vině přílišná množství masné ořechové poměry mouky v těstě nebo špatná kvalita mouky, a nakonec když je v troubě spínek, usušíte neustále upečete, tak si taky moc nepomůžete. Pokud se vám drobí těsto ješ, zasyrova, mně osobně se osvědčilo opatřit si kvalitnější kousek těsta. Vždycky zapracuju pár kapek, dávám pozor, aby se těsto nezahřálo, ani ideálně promíchám v robotu s těstem nástavcem, a tak poždá dokola, až se těsto přetvarování rohlíčků nerozpadá. Když vyrobím těsto v robotu, nejprve nechám promíchat máslo a všechny suché přísady na drobenku a pak ji rychle spojím na těsto přidáním těsta. Stačí mi vzít ho do ruky sotva na deset vteřin a vytvarovat z něj bochánek připravit. DÁ SE TĚSTO NA VANILKOVÉ ROHLÍČEKY PŘIPRAVIT DEN NEBO DVA PŘEDEM A UCHOVAT V LEDNICI? ale mně osobně to nevyhovuje. Jednak se pak musí šlekat, až tohle máslové těsto zase trochu povolí, a jednak se mnohem víc díky odpočinku drolí a zlobí.

JAK SE DÁ ZABRÁNIT OTISKŮM PRSTŮ NA VANILKOVÝCH ROHLÍČECÍCH, KTERÉ VZNIKAJÍ PŘI OBALOVÁNÍ ZATEPLA V CUKRU? Cukr bude zlobit, pokud ho budete chtít nalepit na příliš horké nebo příliš studené rohlíčky. Když začnete obalovat vanilkové rohlíčky hned po upečení, kdy jsou ještě velmi masné od rozehřátého tuku, cukr vám bude hodně vlhnout a vzhledově nevytvoříte zrovna dokonalý dojem. Přidání vychladlé rohlíčky už pro změnu moc cukru na sobě neudrží. Ideální okamžik pro obalování je 2-3 minuty vytažení z trouby. Pak pracujte rychle, jemně sklepněte rohlíčky do cukru rovnou z papíru na pečení a jako v rukavici s nimi prohazujte cukrem, až budou obalené podle vašich představ. Nesnažte se, aby na rohlíčcích ulpělo co nejvíce cukru, jde spíše o letmé obalení. Díky cukru rohlíčky krásně zvlákní, protože cukr přitahuje vlhkost. Úplně nejlepší vychytávka je dvojí obalování, první zatepla a druhé po vychladnutí. Klidně si to druhé obalení nechte až na okamžiky před slavnostním servírováním vánoční mísy cukroví.

JAKÝ JE NEJLEPŠÍ POSTUP PRO PŘÍPRAVU DOMÁCÍHO VANILKOVÉHO CUKRU? Stačí prázdný použitý lus zapíchnout do cukru. Lusky, ze kterých jste už odstranili semínka pro jiné účely, se ale taky mohou nechat vyschnout při pokojové teplotě a pak s cukrem rozmixovat, ale nesmí se to s nimi přehnat. Tímto způsobem se dá navonět i cukr krupice. JE NĚJAKÝ ROZDÍL MEZI VANILKOVÝM A VANILINOVÝM CUKREM? Obrovský! Vanilín je chemická látka, vanilka je přirodní aroma. Obojí jsou výrazné vůně a obojí se dá od toho druhého odlišit. Když si k nim budete nějakou dobu přivonět (to jsem vymyslela slovo, co?), jako první se vám zprotívá vanilín. JAK UDĚLAT ROHLÍČEKY STEJNĚŠ (NEBO CO NEJVÍC STEJNĚŠ) VELKÉ? Spíše se spoléhat, že si pokaždé utrhnete podobně velké těsto, je lepší zpracované těsto rozválet na silný váleček a rozkrájet ho na stejné kousky. Pochopitelně až poté, co si na jednom nebo dvou vzorcích vyzkoušíte, jak velké kousky je vhodné krájet. Aby rohlíčky neměly ostré konce, jemně rozválím kousek těsta v dlaní jen pomocí prstů, nikoli dlaní druhé ruky. Tím se vytvoří skoro pravidelný váleček, kterému nehrozí, že se na koncích v troubě chytne nebo připálí. JAK BY SE MĚLY ROHLÍČEKY SPRÁVNĚ SKLADOVAT? Nejlépe v chladu, protože obsahují tuk. Uzavřete je do krabice a klidně je dejte na balkon do nějaké polystyrenové krabice, která je ochrání před mrazem.

R E C E P T

Množství: 2 plechy rohlíčků (asi 70 kousků) Suroviny · 150 g hladké mouky · 60 g loupaných mandlí anebo 100 g másla · 2 lžíce moučkového cukru · 2 těsta · vanilkový cukr na obalování Postup 1. Mandle namixujete a společně s ostatními surovinami rychle vypracujete na těsto. Mělo by být pružné jako plastelína. Pokud chcete rohlíčky voňavější, můžete mandle předem nasucho opražit na pánvi, dokud se nerozvoní, následně nechat důkladně vychladnout a pak teprve rozmixovat. 2. Z těsta odkrajujete kousky a rukou vytváříte malé rohlíčky – dejte si tímto pozor, až nevytváříte špatné konce, které se rychle spálí. Čím menší rohlíčky, tím lepší, nicméně se zkracujícím se zbývajícím časem do druhé dne, připadně se zvyšujícím se počtem malých těstkových pomocníků přetrvává na velikosti záleží. 3. Rohlíčky narovnejte na plech vyložený papírem na pečení zarovnaných před 180 stupních je krátce upečte pouze dorazova (7-9 minut podle velikosti, ke konci pečeni čas kontrolujte). Nechte minutu nebo dvě vychladnout na plechu, pak ale ještě zatepla obalte ve vanilkovém cukru. A po úplném vychladnutí je klidně obalte jednou. FLORENTÝNA