

VELIKONOČENĀ• JIDĀ•Ā E

NedĀ•le, 18 bĀ™ezen 2018

VelikonoĀ•ní jidāše s sebou nesou spoustu pĀ™ibĀ•hĀ•. Ten hlavní z nich, totiĀ• Ā•e jidāše symbolizují prova kterém se obĀ•sil proradný a zrádný Jidāš, urĀ•itĀ• znáte. Ale protoĀ•e jsou Velikonoce zároveň svátky jara, symbolizující konec zimy a začátek nového Ā•ivota, prolíná se jimi i pohanská tradice, a tak mĀ•Ā•ou mít taky symboliku ptĀ•kĀ•, rakĀ•, šnekĀ•, housátek, hadĀ•, jeĀ•kĀ• a tĀ™eba i Ā•elviĀ•ek. ZáleĀ•í na tom, k jakému zVĀ•Ā™inci inklin

Podle tradice se jidāše potírají medem a jedí se na Zelený Ā•tvrtek dopoledne, lépe ráno, ještĀ• lépe pĀ™ východem slunce. Má to zajistit nejen pevné zdraví, ale i ochranu pĀ™ed nebezpečím typu uštknutí hadem a píchnutí vosou. UrĀ•itĀ• je vám jasné, Ā•e jakmile kouzlo tohoto ranního okamĀ•íku pomine, budete po jidāších pĀ™ibírat a bu vám stoupat hladina cukru v krvi jako u kteréhokoli jiného sladkého peĀ•iva.

Co Ā•ekat od kynutého tĀ•sta na jidāše KdyĀ• o nĀ•co jde, snaĀ•ím se mít co nejkrásnĀ•jší a nejlepší výsledek. TakĀ•e jsem samozĀ™ejmĀ• nĀ•jakou dobu hledala i dobré tĀ•sto na velikonoĀ•ní jidāše. ProtoĀ•e tady op nĀ•co jde. VelikonoĀ•ní stĀ•l je jeden z tĀ•ch nejslavnostnĀ•jších. Aby se kynuté tĀ•sto dalo takto krásnĀ• tvarovat, potĀ™ebuje být hezké, pruĀ•né, vláĀ•né, ale zároveň jemné, nikoli hrubé. Nesmí se rhat a musí drĀ•et tvar. Nesmí popraskat, musí stále pĀ™ipomínat provaz, na kterém se obĀ•sil proradný Jidāš. Taky jsem chtĀ•la tĀ•sto, které by bylo sladké jen lehce, aby sneslo vrstvu medu na povrchu a ještĀ• se nechalo po rozkrojení potĀ™it medem a máslem, aniĀ• by to pĀ•sobilo nepatĀ™iĀ•nĀ•. Jestli si myslíte, Ā•e tím poĀ•adavky konĀ•í, tak to je omyl. Jsou Velikonoce, takĀ•e se do tĀ•sta jidāše sluší zakomponovat vĀ•tší neĀ• obvyklé množství vajec, másla a tĀ™eba i smetany, protoĀ•e první pĀ™ileĀ•itost si po dlouhé době odĀ™ikání a nedostatku surovin nĀ•co u stolu uĀ•it. A koneĀ•nĀ• jsem chtĀ•la tĀ•s nenutilo tĀ™i hodiny Ā•ekat, aĀ• vykyne, protoĀ•e jde o drobné peĀ•ivo, které chci mít hotové tĀ™eba na svaĀ•inu, pokud si Vyzkoušela jsem ledacos. TĀ•sto zpracované formou drobenky, tĀ•sto zadĀ•lávané smetanou, tĀ•sto dlouho kynuté. Tohle vcelku rychlé a nenároĀ•né mĀ• stejnĀ• chytlo u srdce nejvíc.

Jak zpracovat tĀ•sto na jidāše Jako vĀ•tšina tvarovaných kynutých tĀ•st, i jidāše mají podobný zpĀ•sob pĀ™ípravy. • Vyrobite kvásek z droĀ• mouky, lĀ•íce cukru a trochy smetany. Jakmile kvásek vzejde, smícháte ho s ostatními surovinami a uhnĀ•tete hladké tĀ•sto.

TĀ•sto necháte asi hodinu vykynout na dvojnásobek objemu. Po vykynutí tĀ•sto rozdĀ•líte, vytvarujete jidāše, a ještĀ• krátce je necháte na plechu podruhé vykynout. • PeĀ•ete celkem zprudka a celkem rychle. V receptu máte pĀ™esný Ā•as i teplotu uvedenou, ale pokud vás zajímají Ā•ísla hned, peĀ•e se pĀ™i 190 stupních 15 minut. Po upeĀ•ení potĀ™ ještĀ• horké jidāše medem, aby byl efekt dokonalejší.

Krom toho by se vám mohlo hodit pár rad, na co si dát pozor tentokrát. Mám jich jen nĀ•kolik málo, ale pĀ™esto si myslím, Ā•e pĀ™edevším začáteĀ•níkĀ•m pomĀ•Ā•ou. TĀ•sto, i kdyĀ• tvárné a vláĀ•né, je pomĀ•rnĀ• tuĀ•né nejprve nastartovat drĀ•dí samotné jen s trochou cukru, mouky a smetany a vytvoĀ™it tak kvásek. S ostatními surovinami ho smíchejte, aĀ• kdyĀ• se bujaĀ™e probudí k Ā•ivota. Pak si snáz poradí s náloĀ•í másla a Ā•loutkĀ•. Máslo pĀ™ijde do tĀ•sta nerozpuštĀ•né. StaĀ•í, kdyĀ• bude povolené na pokojovou teplotu, aby se dalo hníst s ostatními surovinami. Díky tomu bude tĀ•sto nadýchanĀ•jší. Pokud jste máslo zapomněli vyndat z lednice vĀ•as, nevadí, nastrouhejte ho do mouky na hrubém struhadle. Aby bylo tĀ•sto jemné a pruĀ•né a hladké, budete ho muset nĀ•jakou dobu hníst. NestaĀ•í jen smíchat suroviny, aby nĀ•jak drĀ•ely pokupĀ•. RuĀ•ní hnĀ•tení by mĀ•lo trvat aspoĀ• 10 minut, v robotu si pochopitelnĀ• Ā•as uš OpĀ•t se uchýlím k mému oblíbenému pĀ™írovnání, Ā•e s hnĀ•tením mĀ•Ā•ete pĀ™estat aĀ• ve chvíli, kdy je tĀ•sto hladké dĀ•tská prdelka.

Nebojte se pĀ™i tvarování peĀ•iva vyvĀ•et tĀ•sto docela dotenka. Zhruba centimetr silné a kolem 25 cm dlouhé prameny jsou ideální. DobĀ™e se s nimi pracuje a zvládnete s nimi vytvoĀ™it poĀ•adované tvary. Zamotané tĀ•sto pak sice vypadá drobouĀ•ce, ale to se dokynutím a peĀ•ením parádnĀ• spraví.

Potírání medem po upeĀ•ení má neodvratný vedlejší úĀ•inek: jidāše jsou na povrchu lepkavé. Ale tak to má být. Co byste taky chtĀ•li od medu? Ā•ím dĀ™ív po upeĀ•ení jidāše medem potĀ™ete, tím bude lepkavost menší. TakĀ•e si pospĀ•te a berte to tĀ™eba jako malou rychlostní rozvíĀ•ku na VelikonoĀ•ní pondĀ•lí, kdy se kaĀ•dá trocha hbitosti poĀ•tá u obou pohlaví. Jidāšky podávejte pokud moĀ•no na Zelený Ā•tvrtek, kdy ke zradĀ• došlo. Ale protoĀ•e se mimoĀ™ádnĀ• krásnĀ• vyjímají na velikonoĀ•ním stole, nemusíte se jim bránit ani kterýkoli jiný slavnostní den. VĀ• to zase vybĀ•háte....

VELIKONOČENĀ• JIDĀ•Ā E Suroviny 500 g hladké mouky 70 g másla (nerozpuštĀ•ného, pokojové teploty) 2 Ā•loutky 300 ml smetany na vaĀ™ení 80 g cukru krupice 25 g droĀ•dí 4g soli špetka strouhaného muškátového kvĀ•tu Na potĀ™ení: 1 vejce, 2 lĀ•íce medu a 1 lĀ•íce másla

Postup

1. DroĀ•dí a lĀ•íĀ•ku cukru společnĀ• v menší misce rozmaĀ•kejte vidliĀ•kou a pak rozmíchejte na kaš ml vlaĀ•né smetany, pĀ™ímíchejte lĀ•íci mouky a nechte chvíli vzejít kvásek. Pokud po 10-15 minutách nevidíte Ā•ádnou aktivitu, začnĀ•te znovu s novým droĀ•dím. 2. Všechy ostatní suroviny odmĀ•Ā™te do mísy. Máslo i Ā•lo pokojovou teplotu, zbytek smetany použijte vlaĀ•ný, usnadníte tím kynutí. PĀ™ilijte kvásek a promíchejte a zpracujte dohromady na hebké, vcelku nelepivé tĀ•sto. Potom hnĀ•te aspoĀ• 5-10 minut, aĀ• bude tĀ•sto hladké a pruĀ•né jako plastelína. Tyto Ā•innosti se pochopitelnĀ• nejlépe konají kuchyĀ•ským robotem s hnĀ•tacím vybavením. 3. Propracov

zformujte do koule, uložte do mísy, zakryjte fólií a nechte zhruba hodinu kynout, a nabude dvojnásobného objemu. Poté toto vyklopte, prohněte, vyčete z něj vzduch a rozdělte nejprve na čtvrtiny, poté na osminy a nakonec na 24 stejných dílků. 4. Z každého dílu vyválejte váleček dlouhý kolem 20-25 cm a tenký jako malíček. Stoňte do uzlíků a kladte vyložený papírem na pečení – uvedený počet se vejde na 2 plechy. 5. Smotané uzlíky potřete vejcem rozšlehaným s 2 lžícemi vody a nechte je 20 minut trochu vykynout. Troubu zatím předehřejte na 190 stupňů. 6. Vykynuté uzlíky znovu potřete vejcem a vložte do trouby. Pečte 15 minut, a poté podstatně nabudou a zpevní. Doporučuji péct jen jeden plech, nikoli dva najednou. V opačném případě po 10 minutách otočte plechy, prohodí s horním a předehřejte 1-2 minuty pečení navíc. 7. Med ohřejte, a bude horký. Odstavte, vhoďte do něj nakrájené na kostičky a míchejte, dokud se nerozpustí. Vznikne hustá medová omáčka, kterou pak potřete upečené jidáčky ihned po vyndání z trouby. Poté je nechte chvíli chladnout na plechu, pak ale přesuňte na mříž. Zkuste vydržet, a jidáčky vychladnou zcela. KRÁSNÉ VELIKONOCEPŘEJEME FLORENTÝNA