

TO TÁŠSTO NA MNE DIVNĚŠ KOUKĀ!

ĀšterĀ½, 08 prosinec 2020

Listopad je za nĀimi, zaĀal advent a vĀtĀjinĀ z nĀis mĀsto klidnĀho rozjĀmĀinĀ- a tichĀho tĀĀjenĀ- se na VĀinoce zaĀĀ-nĀi etapa plnĀi obrovskĀ½ch pĀTMĀ-prav. A tak nenĀ- divu, Ā¾e mi zaĀal v hlavĀ blikat majĀĀek, Ā¾e bych mĀla fofrem upĀct pernĀ-Āky, aby se do VĀinoc staĀily rozleĀ¾et, jak mi radĀ-vala babiĀka.

Zcela zbyteĀnĀ (protoĀ¾e babiĀĀiny pernĀ-Āky jsou mĀkkĀ hned po upeĀenĀ-), stejnĀ se nikdy nestaĀily poĀTMĀdnĀ rozleĀ¾et, protoĀ¾e byly dĀTMĀ-ve snĀdeny. Zhruba tĀTMĀetina byla zkonzumovĀna veĀTMĀejnĀ prĀivĀ pĀTMĀi peĀĀenĀ-, a to pĀTMĀi sbĀ-rĀjnĀ- upeĀenĀ½ch pernĀ-ĀkĀ z plechu do krabice, druhĀi tĀTMĀetina tajnĀ bĀhem doby, kdy byly peĀlivĀ uschovĀiny na dĀtem nezĀjmĀm mĀstĀ a asi je snĀdli mimozemĀiĀni nebo vetĀTMĀelci ze skĀTMĀ-nĀ s povleĀenĀ-m, kam jsem je dĀmyslnĀ zahrabala do prostĀradel, protoĀ¾e ani jedno dĀtko je prĀ½ ani nestaĀilo najĀ-t, natoĀ¾ ochutnat.

No a poslednĀ- tĀTMĀetinu jsem vĀ¾dy horko tĀĀko brĀjnila pĀTMĀi zdobenĀ-, kdy mi byly odebĀ-rĀiny pacinkami, nic si nezavdĀivajĀ-cĀ-mi s chapadly chobotnic, a to jak co do dĀlky, tak i co do poĀtu. No, a co odolalo chapadĀlkĀm mĀ½ch dvou dĀtĀ-, to staĀil seĀ¾rat pes ve chvĀ-li, kdy pokreslenĀ bĀlkovou polevou schnuly v kuchyni.

TradiĀnĀ, jiĀ¾ hezkĀ½ch pĀjr let peĀu vĀ¾dy jeĀitĀ tĀ½den pĀTMĀed Ā tĀdrĀ½m dnem dalĀĀ- vĀrku pernĀ-ĀkĀ a zdobenĀ- probĀ-hĀj narychlo bĀlou a hnĀdou ĀokolĀdovou polevou z pytlĀ-ku, co se jen nahĀTMĀje v mikrovlnce. RozleĀ¾et se zase nestaĀĀ-, jelikoĀ¾ nestaĀĀ- ani ztvrdnout, a ĀospĀch majĀ- vĀ¾dy velkĀ½, pĀTMĀevelkĀ½.

Pro ty, co chtĀjĀ- mĀ-t pernĀ-Āky vlastnorĀnĀ upeĀenĀ a nazdobenĀ, jsou tady dva moje oblĀ-benĀ recepty. Jeden od babiĀky a druhĀ½ od mĀ nejlepĀĀ-kamarĀjdy. Ty jsme pekli vĀ¾dy na MikulĀĀje ve Ākolce a dĀti si je pak samy zdobily. A protoĀ¾e si je nechci nechat jen pro sebe, tak tady jsou. Jsou vĀ½bornĀ a doporuĀuji dĀlat rovnou z dvojitĀ dĀjvky, jsou hned pryĀ.

A kdyĀ¾ budete vĀihat, kterĀ½ recept pouĀĀĀ-t, zkuste to jako jĀi a dejte je oba dva dohromady.

Tak docĀ-lĀ-te dvojitĀ dĀjvky a zĀjroveĀ vyzkouĀĀ-te oba recepty najednou!

BabiĀĀiny pernĀ-Āky

40 dkg hladkĀ mouky

15 dkg mouĀkovĀho cukru

5 dkg mĀjsla

2 celá vejce

3 polévkové lžce medu

kypěcí prášek do perníku. Těsto necháme nejméně 2 hodiny v chladu odpočinout, potom rozválíme, vykrojíme a pečeme na vymazaném plechu nebo pečicím papíru. Perníčky od Hely ze Jítkoly

40 dkg hladké mouky

14 dkg cukru

7 dkg másla

2 lžce medu

1 lžička sody

perníkové koření

2 vejce

Postup stejný jako u předchozích perníků. A protože nemám fotku perníků, jelikož se mi nikdy nepovedlo zdokumentovat, a letos jsem je ještě nepekla, tak aspoň jsem si udělala foto našeho ložiska na vanilkovém rohlíku. Taky se vám zdá, že na něj tak nějak divně koukáte?

Dobrou
chuť

a hlavně hodně zářivý pečivo a zdobení perníků

vám
pěje

VODOMÁŠKA