JIDÃ•Å E OD FLORENTÃ•NY

Sobota, 04 duben 2026

VelikonoÄ•nÃ- jidÃ¡Å¡e s sebou nesou spoustu pÅ™Ã-bÄ›hÅ¯. Ten hlavnÃ- z nich, totiÅ¾ Å¾e jidÃ¡Å¡e symbolizujÃ- provaz, na kterÃ©m se obÄ›sil proradnÃ½ a zrÃ¡dnÃ½ JidÃ¡Å¡, urÄ•itÄ› znÃ¡te. Ale protoÅ¾e jsou Velikonoce zÃ¡roveÅˆ svÃ¡tky jara, symbolizujÃ-cÃ- konec zimy a zaÄ•Ã¡tek novÃ©ho Å¾ivota, prolÃ-nÃ¡ se jimi i pohanskÃ¡ tradice, a tak mÅ¯Å¾ou mÃ-t taky symboliku ptÃ¡Ä•kÅ¯, rakÅ¯, Å¡nekÅ¯, housÃ¡tek, hadÅ¯, jeÅ¾kÅ¯ a tÅ™eba i Å¾elviÄ•ek. ZÃ¡leÅ¾Ã- na tom, k jakÃ©mu zvÄ›Å™inci inklinujete.

Podle tradice se jidÃ¡Å¡e potÃ-rajÃ- medem a jedÃ- se na ZelenÃ½ Ä•tvrtek dopoledne, lÃ©pe rÃ¡no, jeÅ¡tÄ› lÃ©pe pÅ™ed vÃ½chodem slunce. MÃ¡ to zajistit nejen pevnÃ© zdravÃ-, ale i ochranu pÅ™ed nebezpeÄ•Ã-m typu uÅ¡tknutÃ- hadem a pÃ-chnutÃ- vosou. UrÄ•itÄ› je vÃ¡m jasnÃ©, Å¾e jakmile kouzlo tohoto rannÃ-ho okamÅ¾iku pomine, budete po jidÃ¡Å¡Ã-ch pÅ™ibÃ-rat a bude vÃ¡m stoupat hladina cukru v krvi jako u kterÃ©hokoli jinÃ©ho sladkÃ©ho peÄ•iva.

Co Ä•ekat od kynutÃ©ho tÄ›sta na jidÃ¡Å¡eKdyÅ¾ o nÄ›co jde, snaÅ¾Ã-m se mÃ-t co nejkrÃ¡snÄ›jÅ¡Ã- a nejlepÅ¡Ã- vÃ½sled jsem samozÅ™ejmÄ› nÄ›jakou dobu hledala i dobrÃ© tÄ›sto na velikonoÄ•nÃ- jidÃ¡Å¡e. ProtoÅ¾e tady opravdu o nÄ›co jde. Ve stÅ¯l je jeden z tÄ›ch nejslavnostnÄ›jÅ¡Ã-ch. Aby se kynutÃ© tÄ›sto dalo takto krÃ¡snÄ› tvarovat, potÅ™ebuje bÃ½t hezkÃ©, pru vlÃ¡Ä•nÃ©, ale zÃ¡roveÅˆ jemnÃ©, nikoli hrubÃ©. NesmÃ- se trhat a musÃ- drÅ¾et tvar. NesmÃ- popraskat a musÃ- stÃ¡le pÅ™ provaz, na kterÃ©m se obÄ›sil proradnÃ½ JidÃ¡Å¡. Taky jsem chtÄ›la tÄ›sto, kterÃ© by bylo sladkÃ© jen lehce, aby sneslo vrstvu medu na povrchu a jeÅ¡tÄ› se nechalo po rozkrojenÃ- potÅ™Ã-t medem a mÃ¡slem, aniÅ¾ by to pÅ¯sobilo nepatÅ™iÄ•nÄ›. Jestli si myslÃ-te, Å¾e tÃ-m poÅ¾adavky konÄ•Ã-, tak to je omyl. Jsou Velikonoce, takÅ¾e se do tÄ›sta na jidÃ¡Å¡e sluÅ¡Ã- zakomponovat vÄ›tÅ¡Ã- neÅ¾ obvyklÃ© mnoÅ¾stvÃ- vajec, mÃ¡sla a tÅ™eba i smetany, protoÅ¾e jde o prvnÃ- pÅ™Ã-leÅ¾itost si po dlouhÃ© dobÄ› odÅ™Ã-kÃ¡nÃ- a surovin nÄ›co u stolu uÅ¾Ã-t. A koneÄ•nÄ› jsem chtÄ›la tÄ›sto, kterÃ© by mÄ› nenutilo tÅ™i hodiny Ä•ekat, aÅ¾ vykyne, protoÅ¾e jde o drobnÃ© peÄ•ivo, kterÃ© chci mÃ-t hotovÃ© tÅ™eba na svaÄ•inu, pokud si usmyslÃ-m. VyzkouÅ¡ela jsem ledacos. TÄ›sto zpracovanÃ© formou drobenky, tÄ›sto zadÄ›lÃ¡vanÃ© smetanou, tÄ›sto dlouho kynutÃ©. Tohle vcelku rychlÃ© a nenÃ¡roÄ•nÃ© mÄ› stejnÄ› chytilo u srdce nejvÃ-c. Jak zpracovat tÄ›sto na jidÃ¡Å¡e Jako vÄ›tÅ¡ina tvarovan kynutÃ½ch tÄ›st, i jidÃ¡Å¡e majÃ- podobnÃ½ zpÅ¯sob pÅ™Ã-pravy. Â· VyrobÃ-te kvÃ¡sek z droÅ¾dÃ-, lÅ¾Ã-ce mouky, l trochy smetany. Jakmile kvÃ¡sek vzejde, smÃ-chÃ¡te ho s ostatnÃ-mi surovinami a uhnÄ›tete hladkÃ© tÄ›sto. Â· TÄ›sto asi hodinu vykynout na dvojnÃ¡sobek objemu. Po vykynutÃ- tÄ›sto rozdÄ›lÃ-te, vytvarujete jidÃ¡Å¡e, a jeÅ¡tÄ› krÃ¡tce je nechÃ¡te plechu podruhÃ© vykynout. Â· PeÄ•ete celkem zprudka a celkem rychle. V receptu mÃ¡te pÅ™esnÃ½ Ä•as i teplotu uvedenou, ale pokud vÃ¡s zajÃ-majÃ- Ä•Ã-sla hned, peÄ•e se pÅ™i 190 stupnÃ-ch 15 minut. Po upeÄ•enÃ- potÅ™ete jeÅ¡tÄ› horkÃ© jidÃ¡Å¡e medem, aby byl efekt dokonalÃ½.

Krom toho by se vÃ¡m mohlo hodit pÃ¡r rad, na co si dÃ¡t pozor tentokrÃ¡t. MÃ¡m jich jen nÄ›kolik mÃ¡lo, ale pÅ™esto si myslÃ- Å¾e pÅ™edevÅ¡Ã-m zaÄ•Ã¡teÄ•nÃ-kÅ¯m pomÅ¯Å¾ou. TÄ›sto, i kdyÅ¾ tvÃ¡rnÃ© a vlÃ¡Ä•nÃ©, je pomÄ›rnÄ› tuÄ•nÃ©, takÅ¾e se hodÃ- nejprve nastartovat drÅ¾dÃ- samotnÃ© jen s trochou cukru, mouky a smetany a vytvoÅ™it tak kvÃ¡sek. S ostatnÃ-mi surovinami ho smÃ-chejte, aÅ¾ kdyÅ¾ se bujaÅ™e probudÃ- k Å¾ivotu. Pak si snÃ¡z pora nÃ¡loÅ¾Ã- mÃ¡sla a Å¾loutkÅ¯. MÃ¡slo pÅ™ijde do tÄ›sta nerozpuÅ¡tÄ›nÃ©. StaÄ•Ã-, kdyÅ¾ bude povolenÃ© na pokojovou teplotu, aby se dalo hnÃ-st s ostatnÃ-mi surovinami. DÃ-ky tomu bude tÄ›sto nadÃ½chanÄ›jÅ¡Ã-. Pokud jste mÃ¡slo zapomnÄ›li vyndat z lednice vÄ•as, nevadÃ-, nastrouhejte ho do mouky na hrubÃ©m struhadle. Aby bylo tÄ›sto jemnÃ© a pruÅ¾nÃ© a hladkÃ©, budete ho muset nÄ›jakou dobu hnÃ-st. NestaÄ•Ã- jen smÃ-chat suroviny, aby nÄ›jak drÅ¾ely pokupÄ›. RuÄ•nÃ- hnÄ›tenÃ- by mÄ›lo trvat aspoÅˆ 10 minut, v robotu si pochopitelnÄ› Ä•as uÅ¡etÅ™Ã-te. OpÄ›t se uchÃ½lÃ-m k mÃ©mu oblÃ-benÃ©mu pÅ™irovnÃ¡nÃ-, Å¾e s hnÄ›tenÃ-m mÅ¯Å¾ete pÅ™estat aÅ¾ ve chvÃ-li, kdy je tÄ›sto hladkÃ© a jemnÃ© jako dÄ›tskÃ¡ prdelka. Nebojte se pÅ™i tvarovÃ¡nÃ- peÄ•iva vyvÃ¡let tÄ›sto docela dotenka. Zhruba centimetr silnÃ© a kolem 25 cm dlouhÃ© prameny jsou ideÃ¡lnÃ-. DobÅ™e se s nimi pracuje a zvlÃ¡dnete s nimi vytvoÅ™it poÅ¾adovanÃ© tvary. ZamotanÃ© tÄ›sto pak sice vypadÃ¡ drobouÄ•ce, ale to se dokynutÃ-m a peÄ•enÃ-m parÃ¡dnÄ› spravÃ-. PotÃ-rÃ¡nÃ- medem po upeÄ•enÃ- mÃ¡ neodvratnÃ½ vedlejÅ¡Ã- ÃºÄ•inek: jidÃ¡Å¡e jsou na povrchu lepkavÃ©. Ale

tak to mÃ¡ bÃ½t. Co byste taky chtÄ›li od medu? ÄŒÃ-m dÅ™Ã-v po upeÄ•enÃ- jidÃ¡Å¡e medem potÅ™ete, tÃ-m bude lepkavost menÅ¡Ã-. TakÅ¾e si pospÄ›Å¡te a berte to tÅ™eba jako malou rychlostnÃ- rozcviÄ•ku na VelikonoÄ•nÃ- pondÄ›lÃ-, kdy se kaÅ¾dÃ¡ trocha hbitosti poÄ•Ã-tÃ¡ u obou pohlavÃ-. JidÃ¡Å¡ky podÃ¡vejte pokud moÅ¾no na ZelenÃ½ Ä•tvrtek, kdy ke zradÄ› doÅ¡lo. Ale protoÅ¾e se mimoÅ™Ã¡dnÄ› krÃ¡snÄ› vyjÃ-majÃ- na velikonoÄ•nÃ-m stole, nemusÃ-te se jim brÃ¡nit ani kterÃ½koli jinÃ½ slavnostnÃ-den. VÅ¾dyÅ¥ to zase vybÄ›hÃ¡te.... VELIKONOÄŒNÃ• JIDÃ•Å KY Suroviny 500 g hladkÃ© mouky 70 g mÃ¡sla (nerozpokojovÃ© teploty) 2 Å¾loutky 300 ml smetany na vaÅ™enÃ- 80 g cukru krupice 25 g droÅ¾dÃ- 4g soli Å¡petka strouhanÃ©ho muÅ¡kÃ¡tovÃ©ho kvÄ›tu Na potÅ™enÃ-: 1 vejce, 2 lÅ¾Ã-ce medu a 1 lÅ¾Ã-ce mÃ¡sla

Postup 1. DroÅ¾dÃ-a lÅ¾iÄ•ku cukru spoleÄ•nÄ› v menÅ¡Ã- misce rozmaÄ•kejte vidliÄ•kou a pak rozmÃ-chejte na kaÅ¡i. Zalijte 100 ml vlaÅ¾nÃ© smetany, pÅ™imÃ-chejte lÅ¾Ã-ci mouky a nechte chvÃ-li vzejÃ-t kvÃ¡sek. Pokud po 10-15 minutÃ¡ch nevidÃ-te Å¾Ã¡dnou aktivitu, zaÄ•nÄ›te znovu s novÃ½m droÅ¾dÃ-m. 2. VÅ¡echny ostatnÃ- suroviny odmÄ›Å™te do mÃ-sy. MÃ¡slo i Å¾loutky by mÄ›ly mÃ-t pokojovou teplotu, zbytek smetany pouÅ¾ijte vlaÅ¾nÃ½, usnadnÃ-te tÃ-m kynutÃ-. PÅ™ilijte kvÃ¡sek a promÃ-chejte a zpracujte dohromady na hebkÃ©, vcelku nelepivÃ© tÄ›sto. Potom hnÄ›Å¥te aspoÅˆ 5-10 minut, aÅ¾ bude tÄ›sto hladkÃ© a pruÅ¾nÃ© jako plastelÃ-na. Tyto Ä•innosti se pochopitelnÄ› nejlÃ©pe konajÃ- kuchyÅˆskÃ½m robotem s hnÄ›tacÃ-m vybavenÃ-m. 3. PropracovanÃ© tÄ›sto zformujte do koule, uloÅ¾te do mÃ-sy, zakryjte foliÃ- a nechte zhruba hodinu kynout, aÅ¾ nabude dvojnÃ¡sobnÃ©ho objemu. PotÃ© tÄ›sto vyklopte, prohnÄ›Å¥te, vyÅ¾eÅˆte z nÄ›j vzduch a rozdÄ›lte nejprve na Ä•tvrtiny, potÃ© na osminy a nakonec na 24 stejnÃ½ch dÃ-lkÅ¯. 4. Z kaÅ¾dÃ©ho dÃ-lu vyvÃ¡lejte vÃ¡leÄ•ek dlouhÃ½ kolem 20-25 cm a tenkÃ½ jako malÃ-Ä•ek. StoÄ•te do uzlÃ-kÅ¯ a klaÄ•te na plech vyloÅ¾enÃ½ papÃ-rem na peÄ•enÃ- â€“ uvedenÃ½ poÄ•et se vejde na 2 plechy. 5. SmotanÃ© uzlÃ-ky potÅ™ete vejcem rozÅ¡lehanÃ½m s 2 lÅ¾Ã-cemi vody a nechte jeÅ¡tÄ› 20 minut trochu vykynout. Troubu zatÃ-m pÅ™edehÅ™ejte na 190 stupÅˆÅ¯. 6. VykynutÃ© uzlÃ-ky znovu potÅ™ete vejcem a vloÅ¾te do trouby. PeÄ•te 15 minut, aÅ¾ podstatnÄ› nabudou, zezlÃ¡tnou a zpevnÃ-. DoporuÄ•u pÃ©ct jen jeden plech, nikoli dva najednou. V opaÄ•nÃ©m pÅ™Ã-padÄ› po 10 minutÃ¡ch otoÄ•te plechy, prohoÄ•te dolnÃ- s hornÃ-m a pÅ™idejte 1-2 minuty peÄ•enÃ- navÃ-c. 7. Med ohÅ™ejte, aÅ¾ bude horkÃ½. Odstavte, vhoÄ•te do nÄ›j mÃ¡slo nakrÃ¡jenÃ© na kostiÄ•ky a mÃ-chejte, dokud se nerozpustÃ-. Vznikne hustÃ¡ medovÃ¡ omÃ¡Ä•ka, kterou pak potÅ™ete upeÄ•enÃ© jidÃ¡Å¡ky ihned po vyndÃ¡nÃ- z trouby. PotÅ™enÃ© peÄ•ivo nechte chvÃ-li chladnout na plechu, pak ale pÅ™esuÅˆte na mÅ™Ã-Å¾ku. Zkuste vydrÅ¾et, aÅ¾ jidÃ¡Å¡ky vychladnou zcela....

KRÃ•SNÃ‰ VELIKONOCE

pÅ™eje

FLORENTÃ•NA