

# VANILKOVÁ ROHLÍČKY OD FLORENTINY

Pondělí, 11 prosinec 2017

Kdybych měla odpovědět na otázku, čím voní Vánoce, začala bych vyjmenovávat všechny kuchyňské věci vanilkou a svačenkou 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 stát si kolem sebe pohodu 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 konverzaci rozproudit nudící se společnost, zeptejte se jich na vanilkové rohlíčky, budete mít o zábavu i o sbírku přísloví a receptů postaráno. Každý má ty svoje jediné a bude je argumenty bránit až do posledních 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 zkolaudovaných bandou kolegů. Pokud už taková žena vůbec podlehe nějakému reklamnímu sdělení, pak nanejvýš co 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 přeměňuje v dominantní dědičný znak.

Vanilkové rohlíčky a další cukroví trochu historicky Cukroví v době vánoční se přeměňuje v stromček a rozdávalo dětem. Jedna z prvních písemných zmínek o vánočním stromčku v našich končinách pochází teprve z poloviny devatenáctého století a je líbezná jako celá povídka od Křesťofa Škály, 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 stromček, jehož do světla na Ježíška. Možná, že rozsvícení stromčku do domácností měla skutečně na své domě taková radost děti ze stromčku a z dárků, které s sebou přinesl, je jednoznačně tím nejlepším dárkem dospělých dodnes. I když se peklo mnoho druhů cukroví a kálek, že jde o chloubu každé hospodyňky. Mezi všechny tyhle pochoutky patří perníčky, hubinky, obloučky, vánečky, preclíčky, sladké napodobeniny šneka a salámů a pochopitelně i vanilkové rohlíčky. Ty si ale svou dnešní nepostradatelnost vydobily až postupem času. Možná proto, že patří mezi to jednoduché 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 oářák. Rohlíky s mletými oářky jsou rozhodně aromatické, ty mandlové delikátní. Jak nezapomene zdraznit každým dobrý recept, měly by se péct dorážova. 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 rozmařilí u jen z toho dovodu, jsou přece Vá 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 svařáku nebo puně). Já osobně vávám i v předvánošním shonu a na pokraji fyzických i psychických sil dokážete v kuchyni zvládnout úplně všechny

Vanilkové rohlíky v otázkách a odpovědích Napadají mě přinejmenším dvě zásadní otázky, které se mohou mihnout hlavou při pečení rohlíků: 1. Jak to udělat, aby se těsto nedrobilo a rohlíky nelámaly? 2. Jak rohlíky na nich nebyly vidět otisky prstů a aby na nich cukr hezky držel? Vezmu je postupně a jeřtávám. PRSE VANILKOVÉ ROHLÍČEKY NÁŠKDY TOLIK LÁMOU? DÁ SE TO NÁŠJAK NAPRAVIT? Důvodem může být mnoho. Jedním hlavních je, že v dobré vátě těsto hnětete tak dlouho, až ho zahučete a doslova spařete teplem ruky. Když ho pak zahučete zpracování, úplně se změní struktura po upečení. Také mohou být na vině přílišná množství masné ořkové poměry mouky v těstě nebo špatná kvalita mouky, a nakonec když je v troubě spíř; usuř; ite než upečete, tak si taky moc nepomážete. Pokud se vám drobí těsto jeřtávám; zasyrova, mně osobně se osvědčilo opřidat jeřtávám; kousek šloutky. Vždycky zapracuju pár kapek, dávám pozor, aby se těsto nezahučlo, šli ideálně promíchám v robotu s těcím nástavcem, a tak pořádku dokola, až se těsto př tvarování rohlíků nerozpadá. Když vyrábím těsto v robotu, nejprve nechám promíchat máslo a všechny suché přísady na drobenku a pak ji rychle spojím na těsto přidáním šloutky. Stačí mi vzít ho do ruky sotva na deset vteřin a vytvarovat z něj bochánek připoužití. DÁ SE TĚSTO NA VANILKOVÉ ROHLÍČEKY PŘIPRAVIT DEN NEBO DVA PŘEDEM A UCHOVAT V LEDNICI? ale mně osobně to nevyhovuje. Jednak se pak musí šekat, až tohle máslové těsto zase trochu povolí, a jednak se mnohem víc díky odpořku drojí 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 rohlíky. Když začnete obalovat vanilkové rohlíky hned po upečení, kdy jsou ještě masné od rozeřtého tuku, cukr vám bude hodně vlhnout a vzhledově nevytvoříte zrovna dokonalý dojem. Přidání vychladlé rohlíky už pro změnu moc cukru na sobě neudrží. Ideální okamžik pro obalování je 2-3 minuty vytažení z trouby. Pak pracujte rychle, jemně sklepněte rohlíky do cukru rovnou z papíru na pečení a jako v rukavičkách nimi prohazujte cukrem, až budou obalené podle vašich představ. Nesnažte se, aby na rohlíčkách ulpělo co nejvíce cukru, jde spíš o letmé obalení. Díky cukru rohlíky krásně zvláň, 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 vánošních misy cukroví.

JAKÝ JE NEJLEPŠÍ POSTUP PRO PŘIPRAVU DOMÁCÍHO VANILKOVÉHO CUKRU? Stačí prázdný použitý lus zapáchnout do cukru. Lusky, ze kterých jste už odstranili semínka pro jiné účely, se ale taky mohou nechat vyschnout pokojové teplotě a pak s cukrem rozmixovat, ale nesmí se to s nimi přehnat. Tímto způsobem se dá navoňt i cukr krupice. JE NÁŠJAKÝ ROZDÍL MEZI VANILKOVÝM A VANILINOVÝM CUKREM? Obrovský! Vanilín je chemická látka, vanilka je přirodní aroma. Obojí jsou výrazně vně a obojí se dá od toho druhého odlišit. Když si k nim budete nějakou dobu přivoňovat (to jsem vymyslela slovo, co?), jako první se vám zprotívá vanilín. JAK UDĚLAT ROHLÍČEKY STEJNĚŠ (NEBO CO NEJVÍC STEJNĚŠ) VELKÉ? Spíš než se spoléhat, že si pokaždě 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 vyzkoušete, jak velké kousky je vhodné krájet. Aby rohlíky neměly ostré špičky, 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 rohlíků (asi 70 kousků) Suroviny · 150 g hladké mouky · 60 g loupaných mandlí anebo 100 g másla · 2 šálky moučkového cukru · 2 šloutky · 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 rohlíky voňatější, můžete mandle předem nasucho oprařit na pánvi, dokud se nerozvoní, následně nechat důkladně vychladnout a pak teprve rozmixovat. 2. Z těsta odkrajujete kousky a rukou vytvářete malé rohlíky – dejte si přitom pozor, až nevytváříte špičaté konce, které se rychle spálí. Češím menší rohlíky, tím lepš; i, nicméně se zkracujícím se zbývajícím časem do šedého dne, připadne se zvyšujícím se př malých dětských pomocníků přestává na velikosti záleť. 3. Rohlíky narovnejte na plech vyložený papírem na porovnaných 180 stupních je krátce upečte pouze dorážova (7-9 minut podle velikosti, ke konci pečení čas kontrolujte). Nechte minutu nebo dvě zchladnout na plechu, pak ale ještě zatepla obalte ve vanilkovém cukru. A po úplném vychladnutí je klidně obalte jednou. FLORENTÝNA