

Také pečete doma chleba?

Chléb je životní jistota, symbol. Spojuje v sobě vůni čerstvě zoraného pole, sálavé teplo vyhřátých mezí, šumění vlnících se klasů ve větru i hrubost upracovaných lidských dlaní. Poutá člověka k zemi, v níž se narodil a patří neodmyslitelně k našemu každodennímu životu. Snad i proto má tedy svoje místo také na Valašském mikulášském jarmeku.

Domácí pečení chleba bylo v dřívějších dobách rituálem, měřítkem šikovnosti a pekařského umění každé hospodyně. Je chvályhodné i obdivuhodné, že se v současné době k této prastaré tradici vracíme a i proto bychom rádi při letošním Valašském mikulášském jarmeku dali příležitost všem pekařům a pekařkám, kteří se doma pokouší o návrat k této tradici a mají chuť ukázat lidem výsledky svého snažení. Všichni bez rozdílu se mohou zapojit do jarmekové soutěže pod názvem „O nejlepší chleba na Valašském mikulášském jarmeku“, při níž si budou moci návštěvníci jarmeku prohlédnout také malou výstavu vyšíváných kuchařek, které zdobily kuchyně našich babiček a prababiček – více viz pozvánka na www.jarmek.cz

Nebojte se začátků ...

Na základě mnohých hovorů, které probíhaly s návštěvníky 25. valašského mikulášského jarmeku během ochutnávky soutěžních chlebů v přísálí SOKOLA, plním svůj slib a přikládám recept na chleba, který jsem kdysi dostala od své kamarádky. Nezoufejte, když se vám hned na poprvé chleba nepodaří podle vašich představ a hlavně NIKDY SE NEVZDÁVEJTE, jak říkal slavičínský rodák pan Jan Pivečka. Pokud budete chtít, napište nám na jarmek.souteze@seznam.cz, jak se vám pečení podle tohoto receptu podařilo.

...a teď ten recept na chleba:

- # krajíc chleba bez kůrky
- # 1 kg mouky hladké (já jsem dala 700g hladké a 300g žitné chlebové mouky)
- # 7 dcl vlažné vody
- # 1 kostka kvasnic = 42 g
- # 2 čajové lžičky soli
- # 2 polévkové lžíce octa
- # dvě čajové lžičky kmínu (ale může se dát i víc)
- # krajíc chleba a kostku kvasnic namočíme do vody tak na půl hodiny
- # pak přidám ostatní přísady a míším asi hodinu, dokud se nezačnou dělat bubliny a těsto se nelepí
- # potom nechám těsto kynout, až je to raz toliké
- # nakonec udělám buď dalaňky (asi 24 ks) nebo bochník chleba (z toho množství těsta dva menší nebo jeden velký - buď šišku nebo kulatý) a znovu nechám chvíli kynout
- # těsně před tím, než to dám do trouby, potru chleba bílkem, může se i jenom vodou
- # pečeme asi hodinu, tak deset minut co největší teplotu, potom snížím teplotu na 200 °C a dopeču

Přeju vám hodně zdaru a ať vám těsto dobře kyne!