

Odkád' sa vzali pečení páni?

Jedná se o tradiční mikulášské pečivo z kynutého těsta. „Páni“ byly různé figurky mužských postav. Dělal se také „paničky“, „dít'a“, „čertovo dít'a“. K mikulášské nadílce se dětem dávaly také „krúcance“ a „brýle“ /Sušilová, ÚLUV/. Děti tyto pány dostávaly v nadílce od Mikuláše jako dárek za to, že byly po celý rok hodné.

Těší nás, že se tradice pečení pánů v našem kraji stále udržuje, a tak se při Valašském mikulášském jarmeku snažíme, aby nezanikla. Kromě toho, že si návštěvníci jarmeku mohou svého „pána“ z kynutého těsta v podobě čerta, andělíčka či panenky zakoupit ve stáncích, mohou se také zúčastnit jarmekové soutěže O najpěknějšího pečeného pána, paní z kynutého těsta – více viz pozvánka na www.jarmek.cz.

- Pokud tuto tradici u vás doma udržujete, podpořte Valašský mikulášský jarmek účastí v soutěži „O najpěknějšího pečeného pána či paní z kynutého těsta“ a pomozte nám připomenout návštěvníkům jarmeku tuto starodávnou tradici, která navíc také ještě chutná.
- Pokud jste ještě „pány“ nikdy nepekli a zrovna letos máte chuť takové „čertovské“ pečení vyzkoušet, přikládáme pro vás několik informací, „jarmekový“ recept na „pány“.

Recept:

½ kg hladké mouky

¼ l mléka

3 žloutky

„za korunu kvasnic“ = 42 g

10 kávových lžiček cukru

jeden hořčičák oleje = 2 dcl

1 zarovnaná kávová lžička soli

1 vanilkový cukr + trochu citronové kůry

Postup: Do vlažného mléka dáme k teplu „podmladit“ kvasnice – než nám v hrnku vzejde kvásek, do mísy dáme ostatní ingredience a přidáme poloviční množství mouky. To vše zalijeme kváskem a za stálého míchání přisypáváme druhou polovinu mouky. Těsto mísíme, dokud není hladké, nedělá „bublinky“ a nelepí se na vařečku. Pokud je těsto řídké, přisypeme mouku dle potřeby, aby vzniklo tužší vánočkové těsto, ze kterého pak vytváříme různé tvary – nejlépe čerty, čertice, andělíčky či panenky. Před pečením potřeme figurky rozšlehaným vajíčkem a po upečení je můžeme potřít ještě rozpuštěným máslem.

