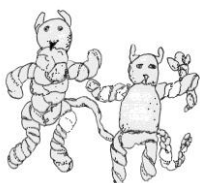
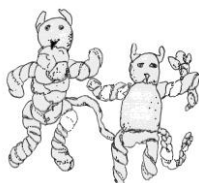


## Odkáď sa vzali pečeni páni?

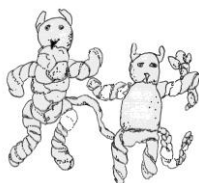
Jedná se o tradiční mikulášské pečivo z kynutého těsta. Páni byly různé figurky mužských postav. Dělal se také paničky, díťa, čertovo díťa. K mikulášské nadílce se dětem dávaly také krúcance a brýle /Sušilová, ÚLUV/. Děti tyto pány dostávaly v nadílce od Mikuláše jako dárek za to, že byly po celý rok hodné. *Těší nás, že se tradice pečeni pánu 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](http://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.



Do soutěže můžete přihlásit **jeden, dva nejvíce však tři kusy „pánů“ veliké méně než třicet centimetrů.**



Svoje výrobky můžete přinést **nejpozději v pátek 6. prosince 2019 do 14.00 hodin** přímo do budovy TJ SOKOL ve Valašských Kloboukách.



Soutěžní vzorky opatřete **přípevněným lístkem s vaší adresou a telefonickým kontaktem.**

Pokud jste ještě „pány“ nikdy nepekli a zrovna letos máte chuť takové „čertovské“ pečeni vyzkoušet, přikládáme pro vás několik informací a „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.

*Tož ať vám těsto dobře kyne a trůba dobře peče!*

za jarmekové soutěže Sábliková Eva