Odkáď sa vzali pečení páni?

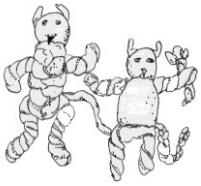
Jedná se o tradiční mikulášské pečivo z kynutého těsta. Páni byly různé figurky mužských postav. Dělaly se také paničky, díťa, čertovo díťa. K mikulášské nadílce se dětem dávaly také krůcance a brýle /Sušilová, ÚLUV/. Děti tyto pány dostávaly v nadílce od Mikuláše jako dárek za to, že byly po celý rok 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 na trhu, mohou se také zúčastnit jarmekové soutěže O najpěknějšího pečeného pána, paní z kynutého těsta.

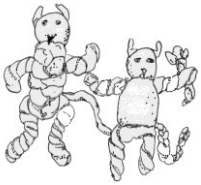
Pokud tuto tradici u vás doma udržujete, podpořte Valašský mikulášský jarmek účastí v soutěži O najpěknějšího pečeného pána či paní z kynutého těsta a pomozte nám, abychom mohli připomenout návštěvníkům jarmeku tuto starodávnou tradici, která navíc také ještě chutná.

Takže:

Přineste nejpozději v pátek 5. prosince 2025 do 14.00 hodin jeden, dva, nejvíce však tři kusy pánů, veliké méně než třicet centimetrů, přímo do budovy TJ SOKOL ve Valašských Kloboukách. Výrobky označte svým jménem a telefonním kontaktem.



V sobotu 6. prosince 2025 na jarmeku v budově TJ SOKOL rozhodne všelidové hlasování o tom, který pán či paní z kynutého těsta se letos nejvíce povedl.



Výsledky soutěže pak najdete od poloviny prosince na www.jarmek.cz Pro bližší informace můžete volat číslo 737 402 169.

Pokud jste ještě „pány“ nikdy nepekli a zrovna letos máte chuť takové „čertovské“ pečení 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 trúba dobře peče!