

Moje sváteční pečení Josef Maršálek



xyz

Moje sváteční pečení

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na

www.xyz.cz

www.albatrosmedia.cz



Josef Maršálek

Moje sváteční pečení – e-kniha

Copyright © Albatros Media a. s., 2020

Všechna práva vyhrazena.

Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována
bez písemného souhlasu majitelů práv.

ALBATROS  **MEDIA**



**Moje
sváteční
pečení
Josef
Maršálek**





**Mé múze, mé inspiraci,
mé lásce. Ženě mého
života, mé milované
sestřičce Zuzce.**







Úvod

Na Kyžliřov padla noc. Tma, že by se krájet dala. Pouliční neonky slabě prosvětlovaly silnici, která protíná vesnici údolím na dvě půlky. Hustě sněžilo. Cesta nebyla protažená, a tak jsme se s babičkou maličko bořili do čerstvě napadaného sněhu. Mé dětské kroky sotva stačily těm jejím. Došli jsme až k točně autobusu, která se nachází zhruba v polovině vesnice. Vedle zastávky stál sloup vysokého napětí. Na něm byl připevněný malý stromeček s několika barevnými žárovkami, které ozařovaly blízké okolí. Stromeček ke sloupu připevnil strýc Jenda. To byl starší bratr babičky Josefky. Byl přísný a málokdy se smál. Ale byl spravedlivý. Šli jsme ho s babičkou navštívit. Bydlel i se svou ženou, tetou Rezkou, v domě na kopci nad zastávkou. Ten dům mě vždycky přitahoval, kdysi v něm bývala vesnická malotřídka. Myslím, že ještě dnes, i když strýc Jenda už dlouho není mezi námi, v sobě ukrývá spoustu magických věcí a předmětů z vyučovacích hodin minulého století. Návštěva byla krátká, nemohl jsem se dočkat, až se vrátíme domů, do

malého domečku pod strání, ve kterém se narodila má máma. Vrátili jsme se úplně promrzlí. V kuchyni ale bylo teplo z kamen vytápěných dřevem, která stála v rohu kuchyně. Babička mi dala sušit mokré oblečení a pak odešla někam do komory. Vrátila se s obrovskou plechovou mísou a platem domácích vajíček. Přinesla také mouku, cukr, namleté domácí ořechy, několik citronů. Z lednice vytáhla máslo. Spoustu másla. Byl adventní čas, mně byly asi 3 roky a ten den se mělo péct vánoční cukroví. Aniž bych to tenkrát tušil, zažíval jsem něco, co se stalo mou nejsilnější předvánoční vzpomínkou, kterou mám. A týká se toho, co tak miluju. A tahle událost také předurčila všechny příští kroky mého života.

Babička vytáhla sešit s ručně psanými recepty, ty nejstarší byly psané ještě rukou její mámy, když ve třicátých letech sloužila v Praze. Vzala váhu decimálku a zručně navažovala jednotlivé ingredience. Připravila několik druhů těst: na linecké, na vanilkové rohlíčky, na plněné ořechy... Těsta jsme společně s jejím nejmladším



synem Lukášem a také s dědou formovali do nejrůznějších roztodivných tvarů a odkládali je na papírem od másla vymazané plechy. Babička zapnula plynový sporák a pekla. Ještě teplé cukroví jsme skládali do starých papírových krabic vyložených mastným papírem. Voněly máslem a cukrem. Celým domem se táhla typická karamelová vůně. Linecké kousky jsme plnili domácím jahodovým džemem ještě ten večer a cukrovali silnou vrstvou moučkového cukru. Neujídali jsme, protože jsme věděli, že se cukroví musí nejdříve pořádně proležet. Ze zbylých bílků babička nad párou ušlehala sníh, do kterého přidávala cukr krystal po lžičkách: pak ještě ručně vmíchala mleté ořechy a na vymazaný plech sáčkem stříkala malé rohlíčky. V troubě je potom na jedničku sušila. Když je vytáhla, marně jsme se snažili odseknout je z plechu. Většina se nám polámala. Na ty, co se podařily, ušlehala babička pudink s máslem a rozpuštěnou hořkou čokoládou. Lukáš pak starým a často používaným cukrářským plátným sáčkem

krém na rohlíčky nanášel, aby je o několik minut později namácel do rozpuštěné čokoládové polevy. Tyhle rohlíčky milovali všichni bez výjimky. Rodiče, sourozenci, příbuzní, ale i návštěvy, které k nám během vánočních svátků chodily. A miluji je dodnes.

U nás v rodině se peklo, peče a péct se bude. Švagrové babičky Josefky, tety Marta a Viktorka, také výborně pekly a ještě pečou. Druhá babička, Boženka, a její snachy, tedy mé tety Mirka a Iveta také. Má sestřička Zuzka i se svým manželem Ottou a kamarádkou Kájou to v kuchyni umějí taky pěkně roztočit. To obrovské štěstí, kdy vás od dětství obklopuje s láskou připravené a z poctivých, velmi často domácích surovin vyrobené jídlo a dezerty, ve vás nastartuje cosi nepopsatelného. Neuvěřitelnou touhu jít, poznat, naučit se, pochopit a potom předat dál zkušenosti, jak dezerty a moučníky připravit. Ale tak, aby vás nejen zasytily, ale hlavně aby ve vás napevno zanechaly stejný dojem, který jsem sám kdysi, v těch třech letech,

na vlastní kůži poznal. Ve sladkém pečení je totiž mnohem víc než jen hříšnost cukru a čokolády, bohatost másla a vajíček či exotika koření ze všech koutů naší krásné planety. Jsou tam endorfiny, které když se nám vyplaví do krve, udělají z velkých problémů docela nepodstatné a malicherné záležitosti a ze špatného dne je najednou den o mnoho lepší a krásnější. Jídlo je naším kulturním dědictvím, naším odkazem, který musíme chránit a opatrovat pro další generace. Stejně jako to kdysi dělali naši prarodiče pro nás. Jídlo nás spojuje. A sladké vzpomínky jsou jeho nedílnou součástí.

Jsem opravdu ze srdce rád, že se s vámi všemi mohu podělit o 60 výjimečných receptů z celého světa. Provedou vás tím nejkrásnějším časem v roce, čtyřmi týdny adventu, obdobím od Štědrého dne do silvestra a skončí na Tři krále, kdy Vánoce slaví celý pravoslavný svět. Jsou seřazeny od velmi trvanlivých až po ty určené k rychlé spotřebě. Vhod vám jistě přijdou i jindy během roku. Jsou natolik univerzální, že je můžete připravit pro

jakoukoliv slavnostní příležitost, rodinnou oslavu a nebo jen nedělní čaj o páté. U receptů najdete další tipy na různé variace a obměny, takže návodů najednou není 60, ale mnohem víc. A stejně jako u předchozí kuchařské knihy s názvem Moderní česká cukrařina platí, že se se mnou o své zážitky a výtvary můžete podělit na Instagramu @marsalekjozef82 s hashtagem #moderniceskacukrarina. A pokud Moderní českou cukrařinu ještě nemáte, dovolte, abych vám ji doporučil. Představuje totiž skvělý výchozí základ pro recepty v této knize.

**Udělejte mně i sobě
radost a pečte.
S láskou, samozřejmě.**

Cesta knihy

Dne 16. února 2020 jsme se v pozdních odpoledních hodinách vraceli domů z třítydenní cesty po Indii. První výtisk Moderní české cukrařiny byl beznadějně vyprodán a s napětím se čekalo na dotisk. Muselo se to stihnout docela rychle, protože na konec února byl naplánovaný oficiální křest. Knihu křtila Lucie Bílá a moderovala milovaná Terežka Bebarová. Ještě jsme se ani nedostali z jet lagu (pásmové nemoci, která vzniká překonáním několika časových pásem, pozn. vydavatele) a už jsem si četl první ranní e-mail, byl od Lindy Donáthové z Albatrosu. A že by byli rádi, kdybych pro ně napsal další cukrářskou knihu. Nemuseli mě dlouho přemlouvat, protože si přáli knihu sváteční. A já Vánoce a celý ten mumraj kolem nich miluju. Měl jsem pouze dvě podmínky. Aby se grafiky knihy opět ujal geniální Jakub Kaše a aby mé výtvary objektivem zachytila neuvěřitelně talentovaná Maruška Bartošová. Oba jsem oslovil a oba souhlasili. Zbylo jen určit termín focení. Společně jsme se shodli na

pěti dnech, 17. dubnem počínaje. Požádal jsem o pomoc svou sestru a švagra Ottu, kteří se k nám na jih chystali přijet i se svým několikaměsíčním synem Vojtiškem. Jenže potom přišel koronavirus. Dny ubíhaly pomalu. V slunném jarním počasí jsme si s mým manželem užívali naši zahradu i zahrádku a trpělivě, ale s velkým napětím čekali, kdy dojde k nějakému rozvolnění a my budeme moct začít pracovat. Přípravu jsem měl hotovou. Jsem zvyklý všechno skicovat, dávat si vizuální plány před sebe. Pomáhá to nejen mně, ale všem, se kterými na projektech pracuju. Rozpracované nákresy jsem poslal Marušce, aby věděla, co vlastně budeme fotit. Ocenila to, prý takovou přípravu v životě neviděla. Poslal jsem je také do Květinářství Eufhoria v Českých Budějovicích, které nám pak dodalo ty nejkrásnější květiny na focení, jaké si jen dokážete představit. Maruška ještě aktivně oslovila firmu Butlers, která nám na focení poskytla nádherné kousky designového nádobí. A ještě pro vás připravili 15% slevu

na e-shopu www.butlers.cz, kde si můžete udělat radost nejen nádobím, ale i bytovými doplňky. Stačí zadat kód MOJESVATECNIPECENI u objednávky a sleva bude vaše. Potten & Pannen pánů Miloše a Pavla Staňkových nám zapůjčila nádherné pečicí formy Emile Henry, epické misky Mason Cash, výkonný italský Super robot SMEG a samozřejmě mnou milovaný a obdivovaný porcelán Versace od Rosenthal.

Přísná opatření se rozvolňovala sice pomalu, ale pracovat už se mohlo. A tak Maruška naložila auto až po střechu a 16. dubna večer přijela k nám. Dorazila také sestra s celou svou rodinou. Udělali jsme večerní grilovačku, seznamku a teambuilding v jednom, na kterém jsem všem představil svůj plán. Rozhodl jsem se zvládnout to všechno za čtyři dny, abychom si ten pátý den mohli udělat hezkou afterparty. A bylo ticho. Zachytil jsem jen zkoumavé pohledy a nevěřící kroutění hlavou. Ale nebudu vás napínat. Za čtyři dny jsme opravdu

stihli nafotit celou knihu. Pátý den ráno po snídani odjela sestra se švagrem a svým synovečkem, s Maruškou jsme ještě dofotili pár zbývajících zátiší. A pak už jsem ji nechal v klidu si zabalit. Ještě poslední společný oběd... „Tys tomu nevěřila, vid', že to všechno stihneme udělat,“ řekl jsem jí. Maruška se na mě podívala svými velkýma očima a krásně se pousmála: „Já jsem měla právo tomu nevěřit, protože tohle jsem nikdy nezažila. Takovou souhru mezi tebou, tvým manželem, sestrou a její rodinou, takovou nádhernou atmosféru. Ty všechny vaše přátele, kteří si sem denně chodili pro výslužky...“ Víc slov už nebylo třeba.

Takže teď držíte v rukou krásnou knihu vznikající v nádherně kreativním prostředí. Vytvořili ji lidé, kteří vědí, co dělají, a dělají to s láskou. Nenechte ji odloženou někde v polici mezi ostatními knihami, ale opravdu si ji užijte. Tak jako my všichni, když jsme ji tvořili.





Ingredience

Nemyslím si, že někdy změním svou mantru o tom, že čím kvalitnější ingredience použijete, tím kvalitnější, chutnější a výjimečnější dezert z nich můžete vyrobit. A také se řídím tím, že raději toho upeču míň, sice ze základních, zato kvalitních surovin, než víc, ale ze surovin druhojakostních, syntetických, nebo dokonce z náhražek. Tu nejlepší bílou, mléčnou, hořkou, Ruby a Gold čokoládu kupuju od společnosti Callebaut, největšího zpracovatele kakaových bobů na planetě. Jsme spolu spojeni už druhou desítku let. Právě u nich jsem před mnoha lety inicioval vytvoření vlastní čokolády pro svého bývalého zaměstnavatele, pro obchodní dům Harrods. Nejednou jsem se také díky nim dostal jako divák v zákulisí na finále světové soutěže World Chocolate Masters v Paříži.

Valnou většinu všech ingrediencí, které jsme použili při přípravě všech následujících receptů, seženete v každém supermarketu. Mám na mysli třeba mouku, cukr a nebo čerstvé droždí, které miluju. Ty opravdové vychytávky, jako je třeba mrazem sušené ovoce, kandované ovoce, nejrůznější druhy ořechů, ale také pomůcky a formy k přípravě následujících delikates, seženete u paní Hany Monaco na www.monacoint.com. Mám rád její rodinnou firmu, její firemní filozofii a v neposlední řadě produkty, které nabízejí. Nejlepší vanilkové lusky z Madagaskaru, Indonésie či z Mexika kupuju na www.pravavanilka.cz. Z prázdných lusků si můžete sami doma vyrobit vanilkový extrakt tak, že je macerujete v alkoholu. Nebo je můžete nechat zcela vysušit a pak v mixéru

zpracovat s krupicovým cukrem na domácí a aromatický pravý vanilkový cukr. A ještě pár poznámek. Při pečení jsme spotřebovali asi 15 kg másla, 10 litrů plnotučného mléka, 5 litrů smetany ke šlehání, tvaroh, jogurty a snědli jsme asi kilo a půl sýru Madeland z Madety v Českých Budějovicích. To proto, abychom vybalancovali sladkou chuť něčím jiným. A k tomu jsme přikusovali pikantní nakládané okurky od Pěťových rodičů. Vajíček padlo asi 150 a všechna byla od super šťastných slepic. Postarala se o ně Pěťova babička Emička. Jedlé parfémy, barvy i metalické prášky, které používám, stejně tak jako sušené květiny snadno najdete na internetu nebo také v obchodech se zdravou výživou nebo s čajem či kávou, ale také třeba v lékárnách. Všechny tyhle vychytávky

velmi spontánně a často nakupuju na nejrůznějších tržištích při svých cestách po světě. Koření, kterého v této cukrářské knize bylo spotřebováno hodně přes kilo, nakupuju nejraději v malých indických a arabských obchodech. Jejich koření je vždy čerstvé a nejvíc aromatické. Doma si ho pak snadno umelu tak, jak potřebuju.



Pomůcky

Velmi často slychávám, že stůl je srdcem každého domova. To je pravda a osobně si to myslím také, ovšem srdcem každé kuchyně je kvalitní pečicí trouba. Co je vám platné, když máte prvotřídní ingredience, designové nádobí, zajímavé formy a já nevím, co ještě, když to nemáte v čem dobře upéct. Když nesedí teploty, pečicí programy anebo když si trouba peče tak, jak sama chce. Já už jsem svou nejlepší troubu našel. Je to kousek od De Dietrich, jejichž produkty jsou opravdovým synonymem francouzského životního stylu. Trouba vám sama napoví, co a jak péct, když si nevíte rady. A její funkce horkovzduch, na kterém jsou pečené

všechny dezerty z této knihy, opravdu zajistí, že v polovině pečení nemusíte plech obracet. Pro tuhle značku budu vždy hrdým ambasadorem, protože mi už mnohokrát usnadnila práci, a tím i můj život.

Pokud tedy máte troubu, na kterou se můžete spolehnout, potom už vám stačí jen sada několika mís (miluju MASON CASH!!!), šlehací metla, několik nožů, roztírací nůž, jednorázové sáčky na stříkání, které se dají donekonečna recyklovat, různé veliké nerezové zdobíčky a nástavce, sada dortových forem různých velikostí, mašlovačka, plastová karta, stěrka, štětec a nůžky, které také najdou své uplatnění, dokonce častěji, než si myslíte. Budete