

Andrea
BUREŠOVÁ
LIŠKOVÁ

ČUKRAŘINKA

PEČEME S LÁSKOU

xyz

CUKRAŘINKA

Pečeme s láskou

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na
www.xyz.cz
www.albatrosmedia.cz

xyz

Andrea Burešová Lišková
CUKRAŘINKA – Pečeme s láskou – e-kniha
Copyright © Albatros Media a. s., 2023

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

ALBATROS  **MEDIA**

Andrea
BUREŠOVÁ
LIŠKOVÁ

CUKRAŘINKA PEČEME S LÁSKOU

xyz



U mět se radovat ze všeho.
Nečekat, že v budoucnu přijde něco, co bude to pravé,
protože je možné, že to pravé přichází právě teď.“

Ota Pavel

© Andrea Burešová Lišková, 2023
Illustrations © Marie Bartošová, 2023
© NAKLADATELSTVÍ XYZ, 2023

ISBN tištěné verze 978-80-7683-308-1
ISBN e-knihy 978-80-7683-312-8 (1. zveřejnění, 2023) (ePDF)

ÚVOD

Milí známí i neznámí,
psát o sobě mi vždy přišlo jako jedna z nejtěžších věcí. Tak trochu mi chybí objektivita, na jednu stranu se nechci chválit, na druhou stranu ze sebe nechci dělat úplné nemešlo.

Pro začátek bych mohla napsat, jak dlouho jsem na tomto světě. Není to málo let, a i když si občas přijdu jako pubertáčka, moje děti mě z toho omylu rychle vyvedou. Narodila jsem se roku 1978 a mé dětství bylo jedním slovem dokonalé, alespoň já to tak vnímala. Zůstaly jsme se ségrou a mamkou samy. Já byla ta rozmazlená, rebelka od malička, a ségra ta slušná, hodná a svědomitá. No, některé věci se mění a některé ne ☺. Mamka se nám snažila udělat to nejkrásnější dětství a až v dospělosti jsem si uvědomila, kolik sil jí to muselo stát. Měla hodně práce, a proto nás často hlídala babička.

Moje milovaná babička Iřinka, se kterou jsme trávily letní prázdniny, 2 měsíce na statku v jižních Čechách, bez vody, nám vařila na dvouvařiči a pekla všechno v remosce. Pokud někdo čekáte, že mě babička naučila péct, tak to se mýlíte. Uměla snad všechno, ale pečení jí nešlo a vždy se vztekala a říkala, že se na to může vyprdnout. Pamatuji si na jeden Štědrý den, kdy jsme tam jako každý rok trávili s celou naší velkou, opravdu velkou rodinou odpoledne a babička přinesla na talíři vanilkové rohlíky. Vypadaly jako karlovarské. Když jsem se babičky zeptala, jestli je to nový druh vánočních rohlíků, tak odpověděla, že ji to nebavilo a že se to stejně sní, tak je jedno, jak jsou velké. A ať si je klidně nalámeme na menší kousky, zavřeme oči a vyjde to nastejno.

Kdo mě opravdu naučil péct (možná i donutil), byla a je moje maminka. Ta mě od malička učila „fígle“, jak mít dokonale vykynuté těsto, jak nepřipálit buchty a že máslo a polévka je grunt. Možná v té době jsem nastoupila na cestu cukrářky, ovšem ta cesta byla pěkně

klikatá a těch zákrut bylo opravdu hodně. Nicméně každá zákruta je zkušenost, zážitek a díky nim jsem dnes tím, kým jsem.

Ve 14 letech jsem se dostala na svoji vysněnou školu, Umělecko-řemeslnou školu na Albertově. První půlrok mě neskutečně bavil, malovala jsem, tkala, vyšivala, paličkovala a učila se klasická řemesla, jenže pak přišla nabídka na focení jako modelka. V té době jsem nosila batikované šaty, sukňe jsem si šila z prostěradla (jen jsem zapoměla dole vyndat tu gumu, takže jsem vypadala jako balón ☺) a nějaké focení mi přišlo divné. Nicméně jsem to zkusila, dostala jsem první kampaň na vlasovou kosmetiku, nafocení prvního ELLE v České republice a najednou přišla nabídka ze zahraničí. To se mi líbilo – budu cestovat, poznám svět a školu si přece můžu někdy dodělat, alespoň tak jsem to řekla mamce. Odcestovala jsem do Německa, první měsíce jsem neměla pomalu ani na chleba, anglicky jsem uměla jen YES, NO a I DON'T KNOW, ale chvíli mi to stačilo. Pak se vše zlomilo a já opravdu začala cestovat po celém světě, přišly zážitky, ať už dobré nebo špatné, které mi už nikdy nikdo nevezme. Práci modelky jsem dělala 8 let, avšak nikdy jsem do onoho prostředí opravdu nezapadla, patřila jsem mezi mimoňky, které se straní, tahají s sebou spoustu knih, a mimo focení se nemalují. A to mi zůstalo až dosud ☺.

Ve 23 letech přišel nečekaně na svět můj první syn a o 4 roky později druhý syn. Konečně došlo i na dodělání střední a vysoké školy (já to mamce říkala). Pak práce v novinách, ve filmové postprodukci a občas vyrábění postaviček a dortů pro mé děti. A jak už to chodí, přišla jedna kamarádka s žádostí o dort, pak druhá, třetí... a najednou jsem zjistila, že bych se cukrařinou mohla živit. Začátky byly drsné – každý, kdo začínal, ví, o čem mluvím. Když jsem modelovala třeba dinosaura, ptala jsem se kluků, co si myslí, že to je. Když mi odpověděli, že pes, věděla jsem, že je něco špatně a modelovala od začátku. S kluky jsem zůstala sama a to rozhodnutí, že odejdu z jisté práce do totálně nejisté, bylo opravdu těžké. Občas jsem musela hodně přemýšlet, za co peníze utratím, ale měla jsem kolem sebe skvělé lidi, na které jsem se vždy mohla obrátit o pomoc (mamiiiiii, prosím nemohla bys nám uvařit? Mně to tento měsíc nějak nevyšlo ☺). Měla jsem staré auto, Máňu, která nechtěla startovat vždy, když se to nejmíň hodilo, přesto jsem cítila, že je vše na dobré cestě a prostě se nevzdám a dotáhnu to do konce.

Přišla druhá svatba, vyvdala jsem dcerku, došlo k nastěhování mého zvěřince do naklizeného domu mého muže, ale i to jsme zvládli. Pamatuji si, jak se mě manžel ptal, když jsme se seznámili, zda nechávám zvířata venku. No jasně, že jo, jen jsem zapoměla dodat, že chodí ven jen na pár minut, jinak tráví svůj život na sedačce, když se na ni tedy

vyškrábou. A to je další věc v mém životě, kterou bych chtěla zmínit. Já a zvířata, kapitola sama pro sebe. V životě je pro mě velmi důležité pomáhat, a tak jsem vždy podporovala útulky, založila charitativní spolek Svárovská burza, pořádala různé sbírky. Jednoho dne, přesně 18. 4. 2015, jsem na internetu narazila na pejska. Starý, týraný, totální asociál, před sebou pár týdnů nebo měsíců života. Dodnes nevím, proč mě zaujal zrovna on, když jsem na internetu viděla stovky dalších pejsků, kteří potřebovali zachránit. Každopádně hned druhý den jsme pro něj se starším synem jeli do spolku Dočasky De De. Pejsek vůbec nevylezl z přepravky, syn si k němu sedl a řekl, že se bude jmenovat Rocky, protože tu s námi bude roky. Paní ze spolku se na mě podívala a já z jejího pohledu pochopila, že tak to bohužel asi nebude. Rocky s námi odjel domů, 3 měsíce žil v přepravce; když už se dopajdal ven, schoval se na zahradě a já ho večer hledala s baterkou. Podstoupil několik operací a po půl roce zavrtěl ocáskem, poprvé mě vítal, když jsem přišla domů. A víte co? Přejmenovali jsme ho na Nesmrtelného Rockyho, tak mu totiž říkají na veterinární klinice IVET - protože je tu s námi již 7 let. Stále se bojí, nemá rád cizí lidi, psy, má asi 4 zuby, chodí po loktech, ale je šťastný. Spolu s Rockym s námi bydlí 14letá Miluška, Jack Russell teriér, kterou v prvním roce života nakopl kůň do hlavy a od té doby si žije ve svém vlastním světě - možná proto do naší rodiny tak skvěle zapadá. A tuto dvojici doplňuje kocour Vilda a kočka Fifina, ta je také slušně trefená. Možná jste již prolistovali mou kuchařku a zarazily vás recepty pro psy. Tak teď už jistě chápete, proč v ní jsou. Víím, je to zvláštní, ale jsme přece národ pejskařů ☺. Také proto bych ráda část svého honoráře věnovala právě na Dočasky De De, které pomáhají zachraňovat psy a kočky. Tímto Vám děkuji za zakoupení kuchařky a děkuje i Rocky, jeho kámoši a kámošky.

Ale zpátky k mému příběhu. Před 5 lety jsem si zařídila vlastní výrobu, kde jsem jen svojí paní. I když jsem absolvovala několik kurzů, většinou jsem samouk. Díkybohu za ohromnou trpělivost, která mi byla dána do vínku, jinak bych se asi uvztekala. No a teď jsem tady. Když přišla nabídka na moji vlastní kuchařku, byla jsem překvapená - já a kuchařka, to je cukrářský sen, o kterém jsem vlastně ani nesnila, protože jsem si nikdy nemyslela, že by mě někdo oslovil. Recepty, které jsem do kuchařky vybrala, jsou jak moje, tak mojí maminky, babičky a prababičky Józinky. Jsou tady i válečné recepty, tak prosím nečekejte lehké varianty - máslo je přece grunt ☺. Doba jde samozřejmě dopředu a to i v cukračině, ale jsem tak trochu ze staré školy, takže zapomeňte na vypiplané dezerty, které mají přesné rozměry, vypadají jak z jiného světa, protože ty opravdu neumím, na to jsou tady jiní mistři, před kterými smekám. Několik receptů můžete obměnit tím, co máte zrovna doma. Snažila

jsem se vybrat recepty, u kterých nemusíte trávit hodiny a určitě nemusíte mít cukrářskou školu. Protože tu nemám ani já ☺.

Nebojte, už budu končit, myslím, že jsem toho napsala hodně a pokud jste dočetli až sem, musím vám poděkovat nejen za vaši trpělivost, ale hlavně za zakoupení této kuchařky. Moc si toho vážím, snad vás tyto recepty budou bavit. Pokud si nebudete s něčím vědět rady, napište mi na můj Instagram @cukrarinka, budu se snažit vám poradit, a i když nebudu vědět, určitě to spolu nějak vymyslíme.

Ještě jednou děkuji.

S láskou Andrea









TRDELNÍK

suroviny

(rozpis na 6 trdelníků)

- 50 ml vody
- 35 g cukru krupice
- 8 g čerstvého droždí
- 110 g hladké mouky
- 100 g polohrubé mouky špetka soli
- 1 žloutek
- 35 g změkčlého másla
- 20 ml rumu
- 1 bílek na potření
 - sekané ořechy (nejlépe vlašské ořechy, ale hodí se také lískové nebo mandle)
 - hrubý cukr se skořicí
 - krupicový cukr na posypání

postup

Vodu osladíme 1 lžičkou cukru krupice a lehce ohřejeme, aby vše bylo vlažné. Pak do vody rozdrobíme droždí, přidáme trochu hladké mouky, promícháme a necháme vzejít kvásek.

Do větší mísy prosejeme hladkou a polohrubou mouku, vmícháme špetku soli, zbylý cukr krupice a promícháme vařečkou. Přidáme kvásek, žloutek, změkčlé máslo, rum a pomocí vařečky nebo robotu vypracujeme těsto. Těsto by nemělo být úplně tuhé, ale nemělo by se ani lepit na prsty. Poprášíme hladkou moukou a přikryjeme utěrkou. Necháme kynout cca 1 a půl hodiny na teplém místě. Mělo by zdvojnásobit svůj objem.

Po vykynutí vyválíme na pomoučeném povrchu 1,5 až 2 cm silné válečky. Připravíme si dřevěný váleček (můžeme použít i formičky na kremrole). Dřevěný váleček obalíme v alobalu (lze použít i pečicí papír) a na něj nebo na formičky, které předem omastíme, navijíme válečky těsta. Těsto by se mělo obtočit cca třikrát až čtyřikrát, záleží na tom, jak velké chcete trdelníky mít. Lehce oběma rukama navinuté těsto přitlačíme, potřeme rozšlehaným bílkem, obalíme v ořeších a cukru se skořicí a dáme péct do předehřáté trouby na 230 °C, horní a spodní ohřev. Trdelníky jsou upečené během 10 minut, tak je hlídejte. Ještě horké je sundáme z válečků nebo formiček, pocukrujeme krupicovým cukrem a můžeme jíst.

Tip: Formičky na kremrole postříkám olejem ve spreji.











KYNUTÁ SPIRÁLA

suroviny

Na těsto:

- 120 ml plnotučného mléka
- 21 g čerstvého droždí
 - špetka soli
- 65 g cukru krupice
- 310 g hladké mouky
- 3 žloutky
- 100 g rozpuštěného másla

Na náplň:

- 250 g měkkého plnotučného tvarohu v kostce
- 50 g moučkového cukru
- 1 lžice vanilkového cukru
- 1 žloutek
- 200 g ovoce (maliny, borůvky, jahody)
- 1 vejce na potřetí
 - moučkový cukr a mandlové lupínky na posypání

postup

Těsto

60 ml mléka lehce ohřejeme, přidáme rozdrobené droždí, lžící cukru krupice, lehce promícháme a necháme na teplém místě vzejít kvásek.

Do mísy prosejeme mouku, přidáme zbylý cukr, sůl, promícháme vařečkou, přidáme žloutky, zbytek vlažného mléka a kvásek. Zlehka propracujeme a vmícháme rozpuštěné máslo. Vypracujeme vláčné těsto a necháme kynout cca 1 hodinu na teplém místě.

Náplň

Mezitím si připravíme náplň: tvaroh smícháme s moučkovým i vanilkovým cukrem a se žloutkem (mícháme ideálně jen vidličkou, a ne v robotu). Můžeme také použít makovou náplň.

Vykynuté těsto zlehka propracujeme a rozválíme ho válečkem na obdélník cca 55 x 25 cm. Těsto by mělo být asi 0,5 cm tlusté. Obdélník podélně rozkrojíme napůl, do středu každého dílu dáme tvarohovou náplň, kraje přitiskneme k sobě, aby náplň nevytekla. Do vymazané dortové formy stočíme kolem okrajů první díl, na který napojíme druhý a stočíme je do spirály. Do mezer mezi díly nasypeme ovoce, které do těsta lehce přitiskneme, potřeme rozšlehaným vejcem a můžeme posypat mandlemi. Ve formě necháme ještě cca 20 minut kynout. Předehřejeme troubu na 155 °C, horní a spodní ohřev, pečeme cca 40 minut. Po vychladnutí můžeme koláč pocukrovat moučkovým cukrem nebo potřít máslovým krémem.

Tip: Do tvarohového krému můžeme dát lžící domácího vanilkového cukru, který najdete na s. 195.



