

Recepty z Hlučínska – Odpust

Kuchařka z Hlučínska

Kateřina Korchanová, Eva Peterková

Muzeum Hlučínska 2025.

Vybrané recepty pokrmů vztahující se k odpustu.

Str. 86–89

Hlučínské koláče

Hlučínské koláče jsou typickou místní pochoutkou. Díky svému chutnému složení a poctivému provedení prosluly daleko za hranicemi regionu. Od jiných koláčů se liší na první pohled. Jsou větší, na povrchu je zdobí speciální posypka, která se vyrábí uždibováním těsta, a uvnitř se skrývá povidlová, maková nebo tvarohová nádivka. Dříve se tyto koláče pekly jen při významných a slavnostních příležitostech, jako byla svatba nebo odpust. Rozhodně se při jejich výrobě nešetřilo surovinami. Hospodyňky dříve do těsta přidávaly dokonce husí sádlo, aby koláče zůstávaly dlouho vláčné. I v současné době, kdy potraviny často nesplňují deklarované hodnoty, obsahují hlučínské koláče nadprůměrné množství másla, mléka i nádivky.

Jak dlouho se toto tradiční pečivo na Hlučínsku peče, není známo, v rodinách se recept předává z generace na generaci. Původní Hlučínský koláč byl větší, měřil v průměru 15 centimetrů, v současnosti se peče menší a jeho receptura se od pekárny k pekárně, od rodiny k rodině drobně liší.

+++

Asi 60–65 kulatých koláčů, na 3 plechy koláče vcelku přidáme 200 g hladké mouky a asi 1 dcl mléka (na jeden plech zaděláme ze 400 g mouky)

Těsto

600 g polohrubé mouky, 400 g hladké mouky speciál, 250 g cukru krupice, 150 g másla, 50 g sádla, 50 g oleje, 100 g droždí (nebo 2 kostky baleného nebo 2 sáčky instantního droždí), 20 g soli, ½ l vlažného mléka, 3 žloutky

Posypka

600 g hladké mouky obyčejné, 300 g tuku (máslu + tuk), 300 g práškového cukru, 1 žloutek
Napřed zpracujeme v míse tuk, žloutek a cukr, pak zpracujeme mouku a necháme odpočinout v chladnu. Pokud děláme koláče na tři celé plechy, potřebujeme posypku z 1½ dávky.

Nádivky

vždy o půl kg víc, než je mouky na těsto

Tvarohová

4 kostky tvarohu, 200 g práškového cukru - smícháme, 2 žoutky, rozinky, špetka soli trochu citrónové kůry. Nakonec přimícháme 100 g rozškvařeného másla. Pokud je tvaroh příliš vodnatý, necháme chvíli rozprostřený na utěrce, pod kterou dáme vrstvu novin. Na celý plech potřebujeme 5–6 kostek tvarohu, ostatní ingredience přizpůsobíme.

Maková

250 g pomletého máku spaříme kávou, mlékem nebo vodou (přiměřeně – asi 1,5–2 dcl) na hodně hustou kaši, aby šly udělat kuličky. Cukr přidáme dle chuti, špetku soli, rozinky, oloupané a nakrájené mandle, špetku badyánu, lžičku rumu, citrónovou kůru a 75 g rozškvařeného másla. Na celý plech potřebujeme 400 g máku, ostatní ingredience přizpůsobíme.

Povidlová

500 g povidel, cukr dle chuti, špetka badyánu, 75 g rozškvařeného másla, špetka soli, lžička rumu. K zahuštění zavařená strouhaná jablka nebo strouhaný perník či drcené piškoty. Na celý plech potřebujeme asi $\frac{3}{4}$ kg povidel – 0,3 l zavařených strouhaných jablek.

Hlavní zásada je pracovat v teple a nespěchat (mouku můžeme dát ohřát do trouby zahřáté na 25 °C).

Na sporáku dáme pomaličku roztápnout tuky na nejmenším hořáku. Mezitím si prosejeme teplou mouku, do které zamícháme sůl. Pokud nemáme instantní droždí, musíme udělat kvásek – odebereme 1 dcl teplého mléka, přidáme 1 lžičku cukru, droždí a trošku mouky. Do zbylého mléka rozkvedláme žoutky a cukr, vlijeme spolu s vykynutým kváskem do připravené mísy s moukou. Zpracujeme, až se vše spojí, přidáme po částech rozpuštěné tuky – pozor – vlažné, ne horké!

Dobře propracujeme, nejlépe rukou, až je těsto hladké a necháme kynout. Po vykynutí promícháme a opět necháme 10 minut kynout. Opakujeme ještě jednou. V chladnějším prostředí nepřikrýváme těsto peřinou, ale dáme kynout do trouby nastavené na 25 °C.

Aby koláče nevypadaly tak, jako by na ně šlápla kráva, ale byly hezky kulaté a jeden jako druhý, postupujeme takto:

Těsto nakrájíme na kousky o váze 40 g, dlaněmi tvarujeme kuličky, klademe na vál a necháme kynout. První polovinu kuliček rozděláme na placičky, do kterých balíme kuličky z tvarohu velikosti větších pingpongových míčků, a dobře uzavřeme. Klademe na plech na pečicí papír švem dolů a necháme ještě chvíli kynout. Pak opatrně zploštíme do tvaru koláčků, pomůžeme si hříbkem na látání ponožek (pozor – ne příliš – rozlijí se do správné velikosti při pečení) a potřeme vejcem rozšlehaným asi ve 4 lžících mléka.

Doprostřed koláče dáme jednu posypku ve tvaru kuličky (označení tvarohového koláče) a pak klademe posypky do tvaru kopretinky, vše dlaní jemně připláceme a vsadíme do trouby rozeřáté na 190 °C a pečeme nejdéle 15–17 minut podle barvy.

Mezitím dokončíme stejným způsobem koláče makové a povidlové. Pozor, je zde malý rozdíl! Než je začneme tvarovat do podoby koláčů, otočíme zpět švem nahoru, pak teprve rozplácneme do žádané velikosti (ty už do šířky nenabydou, na rozdíl od nás po jejich konzumaci), namažeme rozšlehaným vejcem, doprostřed pro rozlišení umístíme do jednoho druhu rozinku, do druhého zavařenou třešni, dáme posypku a pečeme.

Pokud se rozhodneme udělat koláče na celý plech, rozdělíme těsto na 6 bochánků. Vždy jeden rozprostřeme na plech, pak nádivku, zakryjeme druhým dílem, pomazeme rozšlehaným vejcem a do řad klademe posypku, aby se koláč dobře krájel. Pečeme asi 25 minut na 180 °C do zlatého zbarvení.