



VIZOVICKÉ PEČIVO

čas: 45 minut příprava
45 minut tvoření z těsta
(druhý den)

pomůcky: kuchyňská váha,
hladká mouka
lžíce, voda, ocet, vejce,
štěteček, ostré nůžtičky,
nožík, špejle, párátka, plech,
hladká podložka, kmín, nové koření, kuličky pepře a hřebíček,
vytištěné obrázky pro inspiraci



tip: Výroba ozdob z vizovického těsta je skvělá příležitost k pozvání širší rodiny dětí. Třeba se mezi pozvanými najde zkušený výrobce vizovického těsta a ostatní se od něj budou moci přiučit.

RECEPT

Suroviny:

250 g hladké mouky
1 dcl vlažné vody, lžíce octa

POSTUP:

Do mouky v míse postupně vléváme vodu s octem a promícháváme nejprve vidličkou a poté rukama. Těsto je potřeba zabalit do vlhkého ubrousku a igelitu, odložit přes noc do chladu.

Hnětení vizovického těsta je poměrně pracné a zdlouhavé, trvá alespoň 30 minut. Čas dětem zpestříme například čtenou pohádku k tématu: Pohádky pana Donutíla, Pekař a tajemný pamlsek, online na: www.ceskatelevize.cz.



VIZOVICKÉ PEČIVO

TVOŘENÍ:

Základním prvkem pro vytváření vánočních ozdob z vizovického těsta je tenký váleček, který vyválíme dlaní na suché hladké podložce. Z válečku se tvoří kroužky, splétají copánky, stácejí spirálky. Další prvek je kulička, která se mezi prsty zploští na placičku. Z ní se modelují a vystřihují lístečky nebo kvítky. Kousky těsta (konce kroužků, lístečky) k sobě přilepíme jen tím, že je navlhčíme mokrým prstem. Nožkem řežeme z těsta proužky (ze zploštělého válečku), nůžkami stříháme okraje květů, hvězdiček, nastřiháváme šupiny rybkám a podobně (podle vzorů).

Výtvary dozdobíme kořením (očička z kuliček pepře apod.) U každé ozdobičky musíme počítat se způsobem zavěšení (udělat díрку nestačí, speče se) a přidat očko z těsta.

Hotové ozdoby klademe na čistý, nemaštěný suchý plech. Minimálně hodinu je necháme odležet. Pak ozdobičky opatrně potřeme rozšlehaným vejcem. Dáme do trouby a při 50 stupních sušíme, dokud povrch ozdobiček nezačne být lesklý. Pak přidáme teplotu a při 120 až 150 stupních upečeme do zlatohnědé barvy. Ještě teplé nožem podebereme a odlepíme od plechu. **Zdroj:** www.jaktak.cz a ireceptar.cz