

# PEĀŔEU, PEĀŔEU CHLEBĀ•ĀŔEEK!

PondĀĀ-, 04 srpen 2008

Mám ji! Koho? Co? No pĀ™ece tu úĀ³asnou zázraĀ•nou vymoĀ³enost nazvanou domácí pekárna. Takovou tu, co vám sama po nasypání pár sypkých a tekutých poĀ³ivatin umíchá tĀ›sto, nakyne, upeĀ•e a je&scaron;tĀ› na vás zavolá, Ā³e je hotovo, napeĀ•eno a Ā³e si máĀ³ete svĀĵ vĵtvor laskavĀ› vytáhnout a uĀ³ jen a jen jĵst.

První chutĀ› mi s ní udĀ›lala tady na Kudlance Daniela Velekudlanka, kdyĀ³ si ji poĀ™ídila ona. Druhou, je&scaron;tĀ› a pĀ™ímo voĀ›avĀ›j&scaron;í chuĀ› mi udĀ›lala kupodivu taky Daniela, ale ne kudlankovitĀ›, ale kolegynĀ› z práce. Dostala ji o tatĀ›nka a hned ji Ā™ĀdnĀ› vyzkou&scaron;ela. Zkou&scaron;ela ji tak vehementnĀ› a vytrvale, aĀ³ nám zaĀ•ala do práce nosit vzorky. Jednou to byl sluneĀ•nicový chléb, podruhé podmĀslový, potom zas kmĀnový, jogurtový a kdovĵ jaký je&scaron;tĀ›. V to byly chlebíĀ•ky Ā•erstvé, vonĀ›cí a vĀ›t&scaron;inou velmi chutné. Nejvĵc mĀ› dojala skuteĀ•nost, jak mi popisovala, Ā³e s nachystĀ› do tĀ› zázraĀ•né krabice ingredience, nastavĵ budĵk a ráno kdyĀ³ vstane, poĀ•ká, aĀ³ pekárna zapĵpá a má svĀĵ Ā•erstvý chleba k snĵdani. KaĀ³dĀ› ráno, kdyĀ³ jsem valila do sĀmo&scaron;ky pro peĀ•ivo, jsem si tuto skuteĀ•nost vybavila a zĀvidĀ›la jí to. Tak dlouho jsem o ní básnila, aĀ³ jsem ji koneĀ•nĀ› dostala k narozeninĀm. Krabice velikĀ› pĀ™velikĀ› skrĵvala pekĀrniĀ•ku Eta Harmony. Druhý den potĀ› jsem vyrazila s dcerou na nákupnĵ maratĵn a vykoupila jsem v&scaron;echny moĀ³né i nemoĀ³né druhy mouky, p&scaron;eniĀ•nou, Ā³itnou, celozrnnou, bĵlou, koupila jsem si i pár hotovĵch smĀ›sĵ, spoustu zrnĀ•ek a semĀnek, su&scaron;enĀ› droĀ³dĵ s modrĵm ptĀkem a nemohla jsem se doĀ•kat, aĀ³ si u svĀĵ prvĵ domácí chleba. No, jako se v&scaron;ĵm se Ā•lovĀ›k musĵ nejdĀ™ĵv nauĀ•it pracovat, neĀ³ pĀ™ĵslu&scaron;nĵ donutĵ spolupracovat ke spokojenosti obou stran. První chlebĵk z pĀ™ĵpravenĀ› smĀ›si nemĀ›l chybu, byl na nĀ›m pĀ™ĵmo nĀ› na peĀ•enĵ v mĀ› pekĀrnĀ›, takĀ³e jsem nemĀ›la co zkazit. KmĀnovĵ chlebíĀ•ek byl dobrĵ, Ā•erstvĵ a na druhĵ den byl stĀle jak Ā•erstvĀ› upeĀ•enĵ. UrĀ•itĀ› by takovĵ byl i tĀ™etĵ, a moĀ³nĀ› i Ā•tvrtĵ den, ale to uĀ³ dĀvno nebyl. Dal&scaron;ĵm pokusem i chleba - taky z pĀ™ĵpravenĀ› smĀ›si. To uĀ³ jsem pĀ™ĵesnĀ› vĀ›dĀ›la, kde se pekárna zapĵnĀ›a, kde se volĵ programy, barva k velikost bochnĵku. Tenhle chlebĵk taky nemĀ›l chybu a snĀ›dli jsme ho mĀlem je&scaron;tĀ› teplĵ, jen tak s mĀsem a solĵ. TĀ™etĵ pokus mĀ› mĀlem odradil navĀ³dy. Dcera chtĀ›la upĀct bĵlĵ italskĵ chleba, jĀ si pĀ™ĵedstavila takovou tu velkou bĵlou s bublinami, jakou jsem znala z dovolenĀ› na jihu u moĀ™e, a souhlasila. Recept byl jasnĵ, jednoduchĵ, ov&scaron;em vĵsledek byla odpornĀ› a velikĀnskĀ› nakynutĀ› houba, kterĀ se drala z mĀ› pekĀrniĀ•ky pomalu ven. Chutĵ pĀ™ĵpomĵnal kĀ™ĵĀ³ence vĀnoĀ•ky a toustovĀho chleba, kĀ›rku jsem omylem dala tmavou a tak ten nĀ›nec byl je&scaron;tĀ› zvenku pomalu nedobytnĵ a vevnitĀ™ zase pĀ™ĵĵli&scaron; drobĵvĵ. Jako kaĀ³dĀ› sprĀvnĀ› kuchaĀ™ka jsem nejdĀ™ĵv obvinila dceru z naprostĀ› pitomosti vybrat tenhle chleba, pak jsem se jí pokornĀ› omluvila a varovala, Ā³e podruhé uĀ³ to zkou&scaron;et nebudu - to kdyĀ³ navrĵla, Ā³e pĀ™ĵĵ&scaron;tĀ› udĀ›lĀme jen tĀ›sto a upeĀ•eme si ho samy v troubĀ›. Tĵden jsem pak na pĀ› ani nesĀhla a natruc jsem z ní ani neutĀ™ela prach, jak tam stĀla opu&scaron;tĀ›nĀ› a netknutĀ›... Nakonec jsem ale byla (v nedĀ›li veĀ•er pĀ™ĵĵ pohledu na prĀzdnĵ chlebnĵk v kuchynĵi a hladovĀ› pohledy dĵtek) pĀ™ĵinucena oprĀ&scaron;it pekĀrnu a upĀct chleba, neboĀ› hlad je zkrĀtka silnĀ›j&scaron;í. Na&scaron;ĵla jsem si na internetu recept na klasickĵ kmĀnovĵ chleba, bylo to jednoduchĀ› a vĵsledek pĀ™ĵedĀ•il mĀ› oĀ•ekĀvĀnĵ. Za tĀ™ĵi a pĀ›l hodiny vonĀ›l mou kuchynĵi Ā•erstvĀ› vypeĀ•enĵ chléb mĵsnĀ› polehĀval pod stolem, na kterĀm chĀdla ta uĀ³ znĀmĀ› hranatĀ› cihla a sliny mu ukapĀvaly na zem skoro tak, jak nám ostatnĵm, kdyĀ³ jsme Ā•ekali, aĀ³ se bude dĀt zakrojĵt a snĵst. Od tĀ› doby se nebojĵm experimentovat, kĀ›rku dĀvĀm vĀ›t&scaron;inou jen tu stĀ™ednĵ, ne tmavou, aby nebyla "kamennĀ›" a pekárna u nĀ›s doma jede a jede. Ov&scaron;em to nejlep&scaron;ĵ na ní je moĀ³nost nĀ›asovĀnĵ, abych mĀ›la Ā•erstvĵ chleba ráno k snĵdani. A je&scaron;tĀ› dal&scaron;ĵ poznatek - kdyĀ³ dĀ›ti odjely na prĀzdniny, tak ten chleba vydrĀ³el jako Ā•erstvĵ skoro celĵ tĵden, dokud jsem ho nesnĀ›dla. Kam se hrabe kupovanĵ z obchodu, na druhĵ den ztvrdne, tĀ™etĵ den je tak akorĀt na topinky, tedy - pokud vám mezi tĵm nestaĀ•ĵ zplesnivĀ›t. TakĀ³e vivat, domácí pekárno! A jako obvykle, milĀ› kudlanky a kudĀnci, jestli mĀte nĀ›jakĵ svĀ› oblĵbenĵ a zaruĀ•enĵ recept, sem s nĵm! Pochlubte se, po&scaron;lete dĀl... jen &scaron;koda, Ā³e se sem na Kudlanku nedĀ pĀ™ĵĵmo vloĀ³it voĀ›avĀ› vzorek, to by bylo kaĀ³dĀ› ráno posnĵdĀnĀ•ko! Pavla VodomĀ›rka