

DOPISY - MEJDLÍČKA A PAMĚTNÍČKI

Čtvrtek, 22 leden 2009

"Jezisi, ludkovia, co su to tie mejdlicka, ja som si najskor myslela, ze to je na umyvanie ruk, ale vy to jete, tak fakt neviem :-))) Hm?" Milá Renko, ípková, to mejdlíčko na nich ranných dňských let bylo úžasné, stálo desetník, celé platíčko padesátník, mělo různé barvy a chuť, která se nedá popsat. Hryzalo se o dolní zuby a jedli jsme ho pořád. Na to se fakt nedá zapomenout...

Nikdy taky nezapomenu na ú-u, malé barevné kostičky za 2,- Kčs (v hospodě s píráním 2,20), pokud neklame, byly německé, měly vynikající chuť, dneska jim žádné šelé nesahá ani po spodní okraj sáčku. Stejně tak naše Oskarky - nenarazila jsem na žádné šelé, které by mělo srovnatelnou chuť, škoda. No a mražené ovocné děteně bývaly opravdu ovocné a byly v nich takové ledové krystalky... dnes je to jenom jakási barevná jednolitá pasta. Zelenina a ovoce bylo dozráté na sluníčku, takže se nemohlo stát, že vám rajče v zmrzlém stavu vydrálo v lednici těeba měsic, což dnešní umělohmotné klidně dokáže. Ale co naděláme, měme už vzpomínat a pátrat mezi dnešními výrobky, jestli náhodou nenarazíme na chuť, která nás vrátí zpět do dob, kdy jsme byli malí. Vzpomínám i na polárkové dorty, které vyráběl v šedesátých letech Laktos Praha, byly ručně zdobené a balené v papírových voskovaných krabicích s eskymákem a sloganem "Dort s polárky, dárek nad dárky". Vyráběly se z poctivé smetany a másla a poleva byla z hořké čokolády, na tu chuť se nedá zapomenout. Dnešní polárkové dorty, vyráběné v chemicko-mlékařenském průmyslu, se s tím nedají srovnávat. Tenkrát to byl rituál, kdy po nedělním obědě se běhlo do cukrárny pro polárkáč, pamatuji, že se vyráběly malé - 10 Kčs a velké 18 Kčs a paní prodáváčka i ukrojila množství, kolik kdo chtěl.

- po velkém hledání se mi povedl dokonce najít na internetu recept - pokud bude někdo mít odvahu a vyzkouší to, dejte vědět!

Mejdlíčko

Ingredience: 5 kg hroznového cukru, 50 g sušených bílků, 1/2 l vody, různé barviva

Příprava: 5 kg hroznového cukru rozpustíte nad párou, či ve vodní lázni tak, aby teplota nepřesáhla 44° C. 50 g sušených bílků rozpustíte v 1/2 l vody, do které postupně zařeháte rozpustěný hroznový cukr.

Po částech obarvíte a ochutíte:

- bílou část vanilkou,
- růžovou část ovocnou esencí, například jahodovou, malinovou apod.
- červenou obarvíte citronem,
- hnědou kávou a kakaem,
- fialovou, event. zelenou podle dostupnosti potravinářských barev

Jednotlivé druhy ochucené a obarvené nalijeme do tvrdých, eventuálně použijeme kapsli, a to do výše 1 až 1,5 cm. Po vychladnutí na šedě drátovou sešákou na předem připravené obdélníčky.