

JABKANCE

Středa, 26 listopad 2014

Každý rok se v polovině listopadu koná tradiční Jabkancová pouť v České Těbově, přičemž chalupou U kostelíčka. Jabkancová pouť dostala svůj název podle místní kulinařské speciality "jabkance", které se vyrábějí z brambor. Těm se v kraji dříve říkalo jablka, lidovým pojmem také zemáky, snad přeneseně z francouzského pomme de terre.

Brambory vůbec měly spoustu krajevých i humorných názvů. Na nedaleké Českomoravské vysočině jim říkali kromě motykou střílené, nebo krumple. Nejhezčí pojmenování však převzaly jako jabkance, což jsou sladké bramborové placky plně tvarohem a sypané cukrem. O tom, že jsou lákavou pochoutkou, svědčí každoroční účast tisíců návštěvníků nejen z celého regionu, ale i z dalších krajů.

Již od 7 hodin ráno až do pozdního odpoledne stojí u támech stánků dlouhé fronty na upečené jabkance a to jen jednotlivé kousky, ale i desítky kusů do přinesených nádob.

Jeich přípravu zajišťuje Spolek od Svaté Kateřiny. Loni na pouti pracovalo kolem desáti obětavých kuchařek a kuchařů, kteří od nočních hodin měli plné ruce práce. Po nočním loupání, vaření a tlučení 12 metrů brambor, následuje po naplnění tvarohem pečení na plátech kamen.

A JAK SE DĚLAJÍ JABKANCE?

Brambory (neměly by být moučné)
sůl

hladká mouka na vál

máslo na pomalé

moučkový cukr na posypání Tvarohová náplň

5 dkg másla

35 dkg cukru

2 loutky

citrónovou kůru a vanilkový cukr utřeme. Potom vmícháme 250 g tvarohu a pokud je moc hustý, přidáme trochu mléka nakonec rozinky, přičemž namočené v rumu. Brambory uvaříme ve slupce a horké je oloupeme. Oloupané horké brambory se dříve palíčkou roztlučou v necičkách s troškou soli na tásto. Tásto by mělo být napros bez hrudek, a toho dosáhneme jen u horkých brambor. Hladká mouka se používá pouze na vyvalování, do tásta se nepřidává. Tásto musí být jako gumové. Na málo pomoučeném vále z tásta uděláme placičky, vykrajujeme je sklenou hrnkem, záleží jak je chceme mít veliké, dáme na ně sladký tvaroh, přeloučíme a spojíme, aby nevytekl tvaroh. Pečeme na plátech kamen, upečené se skládají do mísy, kde se hodně omastí máslem a posypou cukrem.

Protože nemám paličku ani necičky, tak je horké strouhám na jemném struhadle nebo umelu na masovém mlýnku. Stará kuchyňská kamna nahradím litinovou plotýnkou sporáku, nebo je dělám bez tuku na teflonové pánvi.

Nedoporučuji pečení v troubě, trvá delší dobu a vzniká problém s náplní.

Jabkance se mají dělat rychle, aby se povrch rychle uzavřel a zezlátnul a toho se dosáhne na rozeřáté plotně nebo pánvi.

Z kuchařky mé kamarádky Ájiny pro vás vyhledal MICHAL

