

PECIVÁLKY - ZNÁTE?

Pátek, 06. čer 2015

Co se v mládí nenaučíš, ve stáří se naučit máš. - je na to už dávno. Je to tak. V 64 letech se začíná pracovat s těstem. Původně jsem byla k souseď trhat kašeny. Jenže ouha - Marta chodí o francouzských a soucitř syn jí ráno kašeny vypustil! Nepříteli jsme na to, že bysme je mohly znovu zahnat do chlíva, takže se zmánilo "zaměstnání". Místo nad kašenama jsem úvodní kafisko pila u dovařování brambor - na peciválky.

Martě zbyly uvařené brambory od včerejška a hodlala uvařit svůj "jeden dobrý skutek denně". Souhlas se vařily dál, aby jich bylo dost. Na lince se shledala: hladká mouka, 1 vejce, sůl, kvasnice, mlíko, mletý mák s cukrem. Přihlížela sem - to mi jde ze včerejška nejvíc. Marta začala a ruky jí jen hrály. Sotva jsem je stačila sledovat. Do mlíka rozdrobila kvasnice a dala hmotu. Po chvíli jsem do toho musela strčit prst, abych zjistila, jak teplý má být. Odstavila to. Dovařené brambory jsem loupala, zatímco ona najemno přeměšťovala ty včerejška. Do nastrouhaných brambor prdla kvásek. Hned, prej to dokyne práci a pak přeměnění. Posypala hladkou moukou (z polohrubé prej sou tvrdý). Zасыpávala, strčila tlapy a hřála. Dohřála celý sama - přeměšťuje jen: moje tlapy se dotě nesměly tástá dotkn jinak nekyne. Pak to nechala kynout a sedly jsme ke kafisku. Po chvíli stoupla k holé dřevě kuchyňské desce místo k válu. Praktický - na vál se to hodně přichytává a pak to dříví na koncu! Posypala moukou, kydla vyndanou velkou hrst tástá na desku a začala vmíchat dál mouku, a se nechtalo na ruky. Pak válečkem vyválela asi na půl milimetr, do mouky namočila decovou skleničku a vykrajovala kolečka. Soudělo jí to a mně se to líbilo. Pár jich udělala a pak mně strčila sklínku do ruky a dělej!!! Typický - kolečka zůstávaly přilepené, uskakovaly, trhaly se, ohýbaly. To t plechu vypadalo. Ale už sem se nedala - přeměšťuje se to musím na stáří naučit: kašeny odpadly a ušitelka na dosah ruky. Poslechla sem, zbytek zmotala, znova poprášila moukou, ušála, poprášila moukou, vyválela, vykrajovala. 8 plechů peciválek! Nakonec jsme zjistily, že kdyby bylo tástá silnější, bylo by plechů má a peciválky vyšší, jak je zde obvyklý. Pekla už souseď. Na vymašování těch nejch plechů to pekla do nahnědla, otočila, dopekla. Vyndané plechy vystřídaly nové. Upečené jsme rychle spěšly ve vřelé vodě, aby se smý líp se na nich chytal mák s cukrem, pokapaný tukem (ne sádlem). Na uchování je možný je dát do igelitového do mrazáku. Když je potřeba se odtud vyjmou, hodí do vřelé vody a na půl minut, sítkem vytáhnou a posypou. Je to pa rychlý jídlo. A nakonec je vám napíšu recept: P E C I V Á L K Y Suroviny 250 ml mléka

1/2 kostky droždí

500 g hladké mouky

5 vařených nastrouhaných brambor

1 vejce

špetka soli

mletý mák a moučkový cukr na posypání, povidla a máslo na přeměštění Postup přípravy receptu Do vlažného m rozdrobíme droždí a necháme vzejít kvásek. Kvásek přeměštujeme do mísy, v níž je už mouka, nastrouhané brambory, přeměštujeme špetku soli a vejce. Vypracujeme vláčné tástá, a necháme přeměštrané na teplém místě 30-45 minut vykynout. Z vykynutého tástá si vždy kousek láčící utrheme a tvarujeme menší kuličky. Ty pak skládáme na papír a necháme je cca 15 minut kynout. Pečeme v troubě přeměštrané na 160 stupňů dozlatova.

Mezitím, co se peciválky pečou, si do hrnce dáme vařit vodu (voda by neměla bublat, ale musí být horká). Jakmile jsou peciválky upečené, naházíme je do hrnce a na pár vteřin je necháme spařit. Pak vytáhneme, dáme na talíř, posypeme moučkovým cukrem, mletým mákem a přeměštujeme teplými povidly (pro dospělé do nich přeměštujeme trošičku rumu). Vše přeměštujeme rozpuštěným máslem a mážeme podávat. Byl to dobrý den - nad ošekáváním. Naučila jsem se dělat peciválky. S mákem. Mášou být i s opraženou strouhankou nebo s mákem a povidlama. To je tady zvykem. Mášam...

KITTY (pozn. D.: báječná ženská, kterou jsem teprve nedávno poznala)