

V SOBOTU DO VELOCAFE V KROMAŠŠ~Ä•Ä½I!

StÄ™eda, 07 bÄ™ezen 2018

Pokud to mÄ™jte poblÄ™¾, vÄ™ele vÄ™s tam odpoledne mezi Ä™tvrtou a sedmou zvu, respektive doporuÄ™uju, abyste se pokochali tÄ™mi nejluxusnÄ™jÄ™mi vÄ™nÄ™mi, kterÄ™ pÄ™mÄ™vedla na svÄ™t nesmÄ™rnÄ™ Ä™ikovnÄ™ Iva TrhoÄ™ovÄ™. Ano, ta, jejÄ™¾ knÄ™¾ na nejrÄ™znÄ™jÄ™ dobroty Ä™ŽRUCE V MOUCEÄ™œ, nakladatelstvÄ™ uÄ™¾ po nÄ™kolikÄ™tÄ™ dotiskuje (inu, bestseller), tam budete autogramÄ™du, a pÄ™mi tÄ™ pÄ™Ä™le¾itosti...

Je mezi nÄ™mi mÄ™jlo tÄ™ch, kdo nezkusili nÄ™co uvaÄ™mit Ä™i upÄ™ct. S vÄ™tÄ™m Ä™i menÄ™m Ä™spÄ™chem. Je to zÄ™le dÄ™le¾itÄ™, dokonce bych Ä™ekla, Ä™e bez dobrÄ™ho jÄ™dla nenÄ™ dobrÄ™½ vztah. VÄ™ak jistÄ™ znÄ™jte pÄ™Ä™slovÄ™ "LÄ™jskÄ™ Ä™aludkem". RovnÄ™¾ podle super rady jednÄ™ Francouzky, kterÄ™ nÄ™vod na udrÄ™enÄ™ dobrÄ™ho vztahu mezi muÄ™em shrnula do vÄ™ty Ä™ŽMilÄ™ Ä™eny, nakrmte tu bestii, a ona dÄ™ pokojÄ™œ, doporuÄ™uju se ve vaÄ™mÄ™ a peÄ™enÄ™ co nejvÄ™c

S IvaÄ™kou Kudlanka navÄ™zala kamarÄ™skÄ™½ vztah, takÄ™e vÄ™m budeme moci obÄ™as nabÄ™dnout nÄ™jakÄ™½ z jejÄ™ch receptÄ™ a pÄ™medvÄ™Ä™m! cennÄ™½ch rad. ProtoÄ™e samotnÄ™½ recept je sice fajn, ale ty "rady a triky" a jejich zdÄ™vodnÄ™nÄ™ ta pravÄ™ tÄ™meÄ™inka na dortu. Jako prvnÄ™ vybÄ™rÄ™me recept na CHÄ™UPÄ™Ä™KY - neboli na jedny z mnoha bÄ™jeÄ™n rohlÄ™kÄ™. VÄ™ele je doporuÄ™uju a vÄ™tÄ™m, Ä™e budete doma oslavovÄ™ny (i oslavovÄ™ni, tedy, pokud se peÄ™enÄ™ ujme

ChÄ™upÄ™Ä™ky jsou jako pÄ™rko Ä™œ buclatÄ™ a lehouÄ™kÄ™ jako vÄ™nek. Na povrchu chÄ™upavÄ™, vevnitÄ™ mÄ™kounkÄ™, pÄ™ Suroviny: 230 g vody 15 g cukru 50 g mÄ™sla 450 g hladkÄ™ mouky 1,5 lÄ™Ä™ky soli (tj.7Ä™8 g) 18 g Ä™erstvÄ™ho droÄ™dÄ™nÄ™ provolovÄ™nÄ™: 100 g mÄ™sla 50 g hladkÄ™ mouky ZmÄ™klÄ™ mÄ™slo promÄ™chÄ™me s moukou. Postup: Z vody, cukru, droÄ™nÄ™kolika lÄ™Ä™ic z odvÄ™Ä™enÄ™ mouky vymÄ™chÄ™me kvÄ™sek a nechÄ™me ho asi 20 minut kynout. (Vody dÄ™me nejprve 210 g pozdÄ™ji pÄ™mi zadÄ™lÄ™nÄ™ tÄ™sta je moÄ™nÄ™ po troÄ™Ä™nkÄ™ch pÄ™idat Ä™œ tÄ™sto by mÄ™lo bÄ™½t pÄ™Ä™jemnÄ™ tvÄ™rnÄ™, a zbytek surovin, z vejce pouze dvÄ™ lÄ™Ä™ce (zbytek schovÄ™me na potÄ™menÄ™ peÄ™iva pÄ™med peÄ™enÄ™m) a umÄ™chÄ™me tÄ™ nechÄ™me asi 45 minut odpoÄ™inout v lednici. Pak ho rozvÄ™lÄ™me, rozetÄ™eme na nÄ™j pÄ™ichystanou mÄ™kkou smÄ™s mÄ™ mouky (aÄ™¾ k okrajÄ™m, kterÄ™ nechÄ™me nenatÄ™menÄ™) a sloÄ™Ä™me na tÄ™etiny. OtoÄ™me o 90Ä™, opÄ™t sloÄ™Ä™me nÄ™ balÄ™Ä™ek vloÄ™Ä™me do mÄ™sy a zakrytÄ™ uloÄ™Ä™me na 45 minut do lednice. VychlazenÄ™ tÄ™sto opatrnÄ™ rozvÄ™lÄ™me (spÄ™kratÄ™Ä™mi tahy, tÄ™sto se nemÄ™ protrhnout a mÄ™slo vytÄ™ct) a posklÄ™dÄ™me jako poprvÄ™ Ä™œ na tÄ™etiny, otoÄ™enÄ™ o 90. tÄ™etiny a opÄ™t dÄ™me na 45Ä™60 minut chladit. TÄ™etÄ™ rozvÄ™lenÄ™ a posklÄ™dÄ™nÄ™ je stejnÄ™, jako dvÄ™ pÄ™medÄ™lÄ™ a 45Ä™60 minutovÄ™m odpoÄ™inku v lednici uÄ™¾ mÄ™Ä™eme tÄ™sto rozvÄ™let ke zpracovÄ™nÄ™. TÄ™sto rozvalujeme radÄ™ji vÄ™ce Z tÄ™sta nakrÄ™Ä™me trojÄ™helnÄ™ky, kterÄ™ srolujeme za stÄ™lÄ™ho popotahovÄ™nÄ™ vrchnÄ™ho cÄ™pu, aby bylo na rohlÄ™ku vrs co nejvÄ™ce. RohlÄ™ky uloÄ™Ä™me na plech, nechÄ™me vykynout, potÄ™eme rozÄ™lehanÄ™½m vejcem a prudce upeÄ™eme (250 10minut, 200 Ä™C 5Ä™8minut; kaÄ™dÄ™ trouba peÄ™e jinak). ChÄ™upÄ™Ä™ky jsou dost nÄ™vykovÄ™ a pokud je bude vaÄ™e ro vyÄ™adovat Ä™astÄ™ji, mÄ™Ä™ete si uÄ™etÄ™mit Ä™as zadÄ™lÄ™nÄ™m a zpracovÄ™nÄ™m dvojÄ™Ä™ dÄ™vky tÄ™sta. Ä™Ä™st vyvÄ™lenÄ™ chÄ™upÄ™Ä™kÄ™ pak mÄ™Ä™ete ihned, bez kynutÄ™, uloÄ™it na tÄ™jcku zmrazit do mrazÄ™ku.

ZmrzlÄ™ je sesypete do sÄ™Ä™ku a dobÄ™e uzavÄ™ete. V pÄ™Ä™padÄ™ potÄ™eby je uÄ™¾ jen nechÄ™te pozvolna rozmraz mimo lednici a upeÄ™ete.

x x x x x

Iva TrhoÄ™ovÄ™ je bÄ™jeÄ™nÄ™ a pohodovÄ™ Ä™enskÄ™. Proto se jÄ™ takÄ™ povedla tak Ä™spÄ™Ä™nÄ™ knÄ™¾ka.

PÄ™mÄ™pravit domÄ™cÄ™ peÄ™ivo nenÄ™ sloÄ™itÄ™ vÄ™c. Nechte se autorkou provÄ™st svÄ™tem peÄ™enÄ™ z kvÄ™sku i z droÄ™¾

V knize najdete vÄ™echny potÄ™ebnÄ™ informace: Jak si pÄ™mÄ™pravit kvÄ™sek, jak se o nÄ™j starat, jakÄ™ pomÄ™cky a suro peÄ™enÄ™ pouÄ™Ä™t. Inspirujte se fotografiemi lahodnÄ™ho peÄ™iva a vyzkouÄ™ejte jejÄ™ recepty. Na kvÄ™skovÄ™½ chÄ™b, kvÄ™j peÄ™ivo, chleby s droÄ™dÄ™m, bagety, rohlÄ™ky, Ä™emle a bulky, placky, pizzy nebo kynutÄ™ sladkosti. A Ä™e nevÄ™te, peÄ™ivo namazat nebo k nÄ™mu pÄ™ikusovat? I na to autorka myslela... hodnÄ™ Ä™tÄ™stÄ™ vÄ™m i vaÄ™im rukÄ™m :)))d@niela