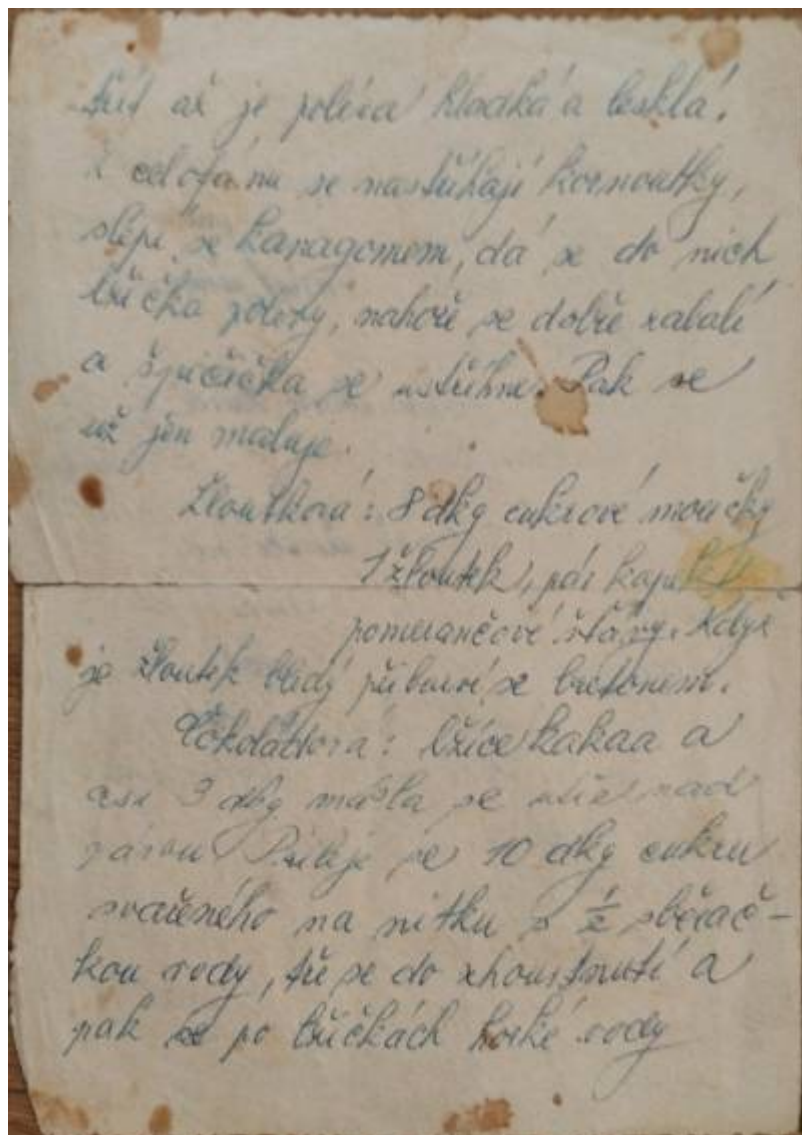


Perníčky od paní Horákové





14 dky vodu
 14 dky kvasu
 2 dky cukru 2 (nebo pamon
 1 dky mleté (přidat, jako sůl)
 2 vejce 2?
 citronová, pomarančová kůra
 kardamon, citrón
 3x na hot. mase
 napačovat a nechat do druhého dne
 odpočinout. Druhý den upéct na
 xlouška 1 kousk. Když se rozloží, pří-
 dat mouchy. Přes na plochu potápní
 sečím roskem.
 Polný:
 Bítora: 10 dky jemné pšava
 cukrové mouchy, 1 kousk a
 100 kapk citronové šťavy



opratení iedi do potěbné kuchtoty.
 Píčeí xdať a doľaco chud!
 Trčty' puzik smičku v uvarěné
 nadobě se othčí a chlaďní mlobnasti;
 čerstvy' není doľoty, omuť se pčie mi tydem předem než se mi pčie
 Pčosim o předpis se ty
 doľu koláci, kľuč u řas jidla
 deca.
 I pčechorem
 R. Horalkova
 160 00 Praha 6
 Na Bělavě 19
 Měla' paní Kotecká
 promíte mi, prosím, že jsem ten slibný
 recept tak dlouho neposlala, ~~nežte~~ když
 mi to maminka sama napasala, tak
 byste se snad neotčkala ještě ani teď.

Mila jsem hodně starostí se
zemědělnickým a ještě stále novějším
jako do dopadů. Mnohá bude práce
jenom tím metarím. Zkrátka bych
to mohla o sobě říci také, jako do bylo
napřáno na dílně Vinohradských
instalací. "Kysme-li na pracovišti,
jsme na cestě ke komunismu."

Mnoho pozdravů ode mně i od maminky
Vám i celé Vaší milé rodině
posílá
paní H. Horáková



Perníkové jesličky

Tradice svatomatějských perníkových jesliček sahá až do roku 1972. V tu dobu v malebném kostelíčku na kopci nad Šáreckým údolím začíná svojí kněžskou službu otec Jan Machač, který mimo jiné duchovně doprovází a následně také zaopatřuje maminku akademické malířky Heleny Horákové. Výtvarnice mu jako poděkování přináší v krabici od bot o Vánocích několik upečených a vlastnoručně zdobených perníkových figurek s tím, ať je rozdá ministrantům.

Otec Machač si ale přeje, aby se z malého betlému těšilo co nejvíce lidí, a tak jej vystavuje v kostele. Čítá pouze několik biblických figurek a reálií: Svatou rodinu, Tři krále, anděla, pastýře, chlév, hvězdy. Moc se líbí a paní Horáková, které brzy nikdo neřekne jinak než Perníková Helenka, ho od té doby peče každý rok. Jesličky se postupně rozrůstají a v době největší slávy čítají okolo 400 figurek. Autorka betlému nechce každý rok figurky pouze kopírovat, a tak přidává vždy nové a neokoukané postavy. Vzhledem k zálibě v národopisu a lidové kultuře je paní Horáková zdobí podle autentických krojů českých a moravských krajů.



S přípravou betlému začíná už v polovině října a k pečení používá osvědčený rodinný recept pocházející prý pravděpodobně z německého Norimberku. O nezaměnitelnou vůni jesliček se stará vlastnoručně připravená směs rozemletého koření tvořená hřebíčkem, badyánem, zázvorem, anýzem, fenyklem, koriandrem, muškátovým oříškem, kardamomem a hlavně skořicí. Těsto je připraveno z žitné a hladké mouky, moučkového cukru, sody, vajec a medu.

Věhlas jesliček se rychle šíří po celé republice, každý rok je na Vánoce přicházejí do kostela sv. Matěje navštěvovat tisíce lidí, do svých zájezdů je zařazují cestovní kanceláře, lákají také zahraniční turisty. V roce 2000 získává stárnoucí Perníková Helenka vítaného pomocníka, vyučeného cukráře a nadšeného výtvarníka Daniela Zítka, který ještě ve zmíněném roce přispěje do betlému několika figurkami vyrobenými přesně podle postupů paní Horákové. Od roku 2002 pak tradici pečení perníkového betlému přebírá Daniel Zítka úplně.

Současné jesličky čítají okolo 200 figurek, jež jsou stejně jako ty od Perníkové Helenky zdobeny podle autentických předloh krojů z Čech a Moravy, mezi voňavými postavičkami lze rovněž najít i několik znázorňujících slovenskou lidovou tradici či postavy odkazující k současné společnosti.



Autorka prvních jesliček paní Helena Horáková již nežije, hrob její rodiny je možné navštívit na zdejším hřbitově.

Recept na svatomatějský perník

140 g hladké mouky, 140 g žitné mouky, 210 g moučkového cukru, 70 g medu (ideálně lesního), 2 vejce, špetka jedlé sody, polévková lžice perníkového koření

Vše vložíme do mísy, med povaříme a odstraníme z něj pěnu. S ještě teplým medem zaděláme tuhé těsto, které necháme do druhého dne odpočinout. Druhý den těsto rozválíme na 3 až 5 mm silnou placku, vytvoříme figurky a položíme je na včelím voskem vymazaný plech. V troubě předehřáté na cca 180 stupňů Celsia pečeme 5 až 10 minut. Figurky sundáváme ještě horké, jinak by se kvůli použití včelího vosku k plechu přilepily. Jakmile perníčky vystydnou, můžeme začít s jejich zdobením.



From:

<https://kucharka.cesty.in/> - Kuchařka

Permanent link:

https://kucharka.cesty.in/pernicky_od_pani_horalkove?rev=1721496693

Last update: **2024/07/20 19:31**

