

Perníčky od paní Horákové





Recept: > macka
 14 dkg cukru
 14 g kvasnic (dávka) žemčiny
 2 l cukru 2 (nebo pamon ^{hlavka})
 7 dkg mletá (přemletá) panna sebrat
 2 vejce 2?
 citronová pomarančová kůra 7 vlnit
 kadeřavy cíce fusi
 3x na hot. mase vše sečte
 rozpustit a nechat do druhého dne
 odpočinout. Druhý den upéct na
 x kouska 1 kouska. Když se rozloží, pu-
 dat macky. Přesít na plechu potápné
 sečlím troškem.

Polný:
 Biskvita: 10 dkg jemné pšavať
 cukrové moučky, 1 bílek a
 100 kapik citronová šťava

Kůst a' je polica' klocak'a a leskla',
 i edofa mu se nastu'kaji' korenatky,
 slépe x karagomom, da' x do nich
 trčka zoloty, nabere se dobre xabali'
 a špicicka se ustihne. Pak se
 už jen madaje.

Lhoukara': 8 dky cukru' moučky
 1 1/2 loutek, polí kapu
 pomuraněve' 1/2 l. Kdys
 je loutek bily' p'ubav' se b'ustenem.

Čokolatara': l'ice kakaa a
 asi 3 dky masla se mize vad
 zavisu. P'itje se 10 dky cukru
 svatěného na nitku s 1/2 švic-
 kou sody, p'je se do xhous'ovuti' a
 pak se po trčkách koke' sody

opatrně řídí do potěšné kuchtoty.
 Pídeš xdať a doleco chud'!
 Trčky puzik zmlkne v uzavřené
 nádobe se othčí a chladně mizobnastí;
 Gortky' nemí doby, omuší se píce mi tydem předem než se mi jid
 Recept o předpis se by
 dobří koláči, které u nás jidla
 deca.
 I pexchorem
 R. Horalkova
 160 00 Praha 6
 Na Běloházi 19
 Milá paní Kokešová!
 Promiňte mi, prosím, že jsem ten slibný
 recept tak dlouho neposlala, ~~než~~ když
 mi to maminka sama napasala, tak
 bylo se snad nedočkala ještě ani teď.

Mila jsem hodně starosti se
 zaměstnáním a ještě stále nevíme
 jak to dopadne. Norma bude práce
 jenom tím městem. Zkrátka bych
 to měla s sebou i tak, jako to bylo
 napsáno na listě Vinohradských
 instalací: „Když se na práci,
 jsmo na cestě ke komunismu.“

Muslo představení ode mne i od maminky
 Vám i celí 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 postavíčkami 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=1721501431

Last update: **2024/07/20 20:50**

