

**Karla Harrandová,
Štramberk**



Štramberské uši z litého těsta v různých úpravách. Před upečením stačí jednotlivá kolečka na plechu posypat mletými arašidy, strouhanými para ořechy, kokosem či mandlemi, kakaem, slunečnicovými semínky obalovanými v cukru, případně barevným cukrářským zdobením. Fantazii se opět meze nekladou

Perníkové uši

Pečou se i z litého těsta!

Když jsme se loni na podzim vypravili do malebného Štramberka na úpatí Beskyd, abychom pro vás vyzvěděli něco víc o tamních proslulých perníkových uších, dozvěděli jsme se, že existují hned dva základní recepty. Původní předpis na tradiční válené uši v listopadovém vydání naší perníkové Knihovničky prozradil pan Ladislav Hezký. A ochutnat lité uši jsme pro změnu vyrazili k paní Karle Harrandové, která má svoji malou pekárnu s krámkem jen malý kousek od slavné Štramberské trůby, která je vlastně pozůstatkem kdysi mohutného středověkého hradu.

Podzimní ranní mrazík dával tušit, že turistů se ten den ve Štramberku mnoho neobjeví, přesto pro nás paní Harrandová celou jednu várku těsta připravila a také nám pečení litých uší patřičně předvedla. Věc se má totiž tak, že receptura obsahuje prášek do pečiva, takže řídké těsto je třeba co možná nejrychleji zpracovat, tedy „zdělat“ do podoby vynikajících sladkých ušisek. A co teprve

když se ještě naplní báječnou čokoládovou šlehačkou. To je dobrota! I takový pamlsk je v jejím půvabném krámkem na strmé, kameny dlážděné cestě nahoru ke slavné věži k dostání. Toho dne byla na veškerou práci sama a jak nám přiznala, sezóna už byla za zenitem. „Zato v červnu a červenci tu musíme být alespoň tři, abychom nápor lidí vůbec zvládli,“ prozradila nám. V minulosti se perníkové uši

Těsto na lité štramberské uši

24 celých vajec, 3 kg cukru, 4 kg hladké mouky, směs koření (mletá skořice, hřebíček, badyán, anýz a nové koření), 11 balíčků prášku do pečiva, 1/3 naběračky karamelu, 1 l vody

Základní předpis vám prozradí v nejedné štramberské chalupě a také vysvětlí, že běžně se do receptury přidával včelí med. Protože je to ale poměrně drahá přísada, hlavně ve větším množství, nahradil ho karamel. Jak se ovšem připravuje, se nám zjistit nepodařilo a pekaři tají i jeho množství. Pokud se tedy chcete pustit do domácího experimentování, potom byste měli vědět, že těsto má mít konzistenci polotekuté směsi na palačinky.



Štramberské uši začala Karla Harrandová péct už před listopadem 1989. Začínala se svoji maminkou a vlastně byla první, kdo do toho ve městečku šel v té době naplno. Samozřejmě i ona je dnes členem sdružení výrobců štramberských uší

pekly ve Štramberku u příležitosti pouti a svátku Nanebevstoupení páně v každé chalupě. Pracovalo se ovšem s tuhým těstem, jehož příprava byla velice náročná na práci. Namáhavé je i jeho vyvalování a vykrajování. A tak světlo světa brzy spatřila receptura na těsto, které je řídké a připomíná konzistencí hmotu na přípravu palačinek. Ovšem chuť a vůně mohou být dost odlišné, hlavně zaujme příměs perníkového koření, kde se jednotlivé ingredience mohou měnit. Zajímavý je potom další postup při jeho zpracování. Trochu již připomíná velkovýrobu, jejímž úkolem je zajistit, aby každý kousek byl stejný. Jak toho docílit? Tady v minulosti něčí chytrá hlava vymyslela pomůcku v podobě ploché šablony s vykrojenými kruhy o jednotném průměru. Ta se pak položí na tukem vytřený plech, do kruhových výsečí se nalije řídké těsto, které se přes celý povrch stáhne stěrkou na stranu, zpátky do původní nádobky. Těsto pak zůstane v kru-



1 Těsto připomíná konzistencí polotekutou směs na přípravu palačinek. Obsahuje ovšem perníkové koření a také kypřicí prášek



2 Dobře rozmíchané řídké těsto se nalije do šablony s kruhovými výřezy, položené volně na pečicí plech vyfřeny tukem



3 Povrch šablony se pak stáhne stěrkou a přebytečné těsto se shrne zpět do původní keramické nádoby připomínající umyvadlo



4 Nyní je možné šablonu zdvihnout a odložit stranou. Takto upravené terče se již na plechu neroztečou a udrží si daný tvar



5 Povrch jednotlivých koleček je možné posypat různými přízdobami, například strouhanými ořechy, kokosem, čokoládou apod



6 Čerstvě upečené terče po vytažení z trouby. Pečou se pouze 3 minuty (nutný je dohled) a nesmí být připálené ani nedopečené



7 Hned po upečení je třeba kolečka uvolnit pomocí špachtle. Ještě horká se vkládají do plastových kalíšků, kde se stočí



8 Vychladlé a ztuhlé perníkové uši se balí do sáčků, nebo se nabízejí k prodeji případným zájemcům rovnou z pekárny

Kontakt:
Karla Harrandová
Výroba štramberských uší
Štramberk 15, 742 66
Tel.: 603 457 420

zích, takže šablonu je možné zdvihnout a odložit. Nyní je ještě možné povrch každého kola posypat vhodnou přízdobou a další krok představuje pečení. Ve vyhřáté troubě jsou plechy asi 3 minuty, poté se ještě horká kolečka sejmou pomocí špachtle a vloží se do plastových kalíšků, v nichž se stočí a získají tvar známých uší. „Výhodou štramberských uší z litého těsta je skutečnost, že

jsou okamžitě po upečení příjemně vláčné, zatímco výrobky z váleného těsta se musejí nějakou chvíli nechat odležet v chladu,“ dodává K. Harrandová.

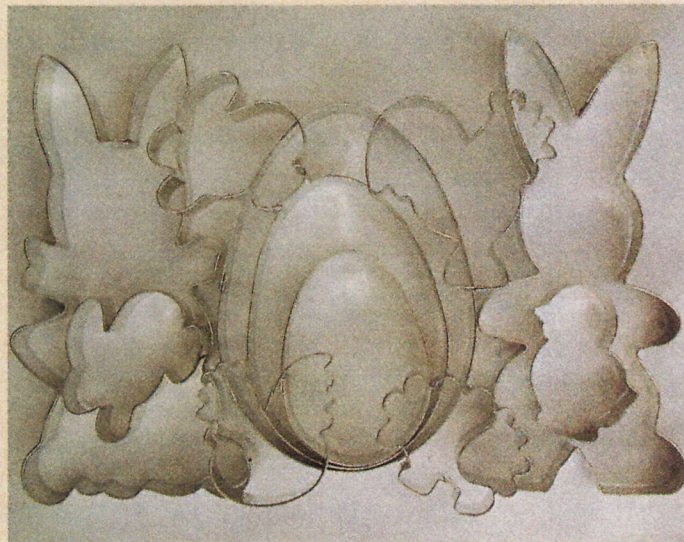


Bezva finta

Štramberské uši si nemusíte nutně doma sami péct, i když pro někoho to má osobitě kouzlo. Dají se bez problémů koupit na pouťích a jarmacích i v některých vybraných cukrárnách, případně si je můžete přivést z výletu do Štramberka. A zkusit pak můžete uši plněné. Karla Harrandová každý kornoutek naplní způsoby obyčejnou bílou šlehačkou a doplní ji čokoládovou. Do hry ovšem můžete zapojit také vanilkovou zmrzlinu, kdy do každého ouška vložíte po jednom kopečku, vše zastříknete šlehačkou, posypete strouhanými mandlemi a polijete čokoládou. A na světě je rázem malý sladký zázrak pro děti i dospělé.

S našimi vykrajovátky zvládnete každý tvar

- Největší sortiment dortových forem z pocínovaného plechu i z nerezů
- Bohatý sortiment vykrajovátek
- Zdobící špičky
- Vyklápěcí formičky
- Kovové trubičky



Kompletní katalog najdete na www.dortformy.cz
Objednávky přijímáme i po internetu



Jakub Felcman, Kovovýroba
Domašínská 989, 518 01 Dobruška
Tel./fax: 494 622 435, GSM: 605 178 466
E-mail: felcman@dortformy.cz, www.dortformy.cz

NEZAPOMEŇTE!

29. dubna 2008 opět vychází

Knihovnička RECEPTY

Extra dorty

Najdete v ní praktickou a inspirativní školu tvorby a modelování marcipánových květín



- Sladké květy jako živé krok za krokem
- Barvení a modelování marcipánu v ruce
- Práce s fantastickými moderními tvořičky
- Šikovné nápady a užitečné triky
- Osvědčené finty cukrářských mistrů

Naučte se to i vy a staňte se profesionály!