

Zpravodajství

ZNOJEMSKO



Na Přímce pekli jidáše



Už s velikonoční náladou se neslo v minulých dnech jedno z odpolední v prostorách kuchyně a baru na Přímce. U trouby a u barového pultu se sešli možná budoucí žáci školy a jejich rodiče, aby společně s mistry odborného výcviku a učiteli zkusili na vlastní kůži, jaké to je být na chvíli cukrářem nebo barmanem. A protože šlo o Velikonoční rej v učebnách školy, muselo se péct i míchat v tomto duchu.

„Na baru jsme nabízeli žluté pohazení a vzkříšení. Šlo o míchané nápoje, které si vymysleli žáci naší školy. Pokud chcete něco podobného o Velikonocích ochutnat i vy, rádi vám dáme recept. Na žluté pohazení potřebujete centilitr mangové šťávy, dva centilitry Amareta, pět centilitrů ananasové šťávy, stejné množství jablečné a nakonec tonic. Podáváme ve vysoké sklenici a dozdobíme citronovým plátkem,“ popisuje nabízený nápoj Martin Benda, vedoucí mistr na Přímce.

Hned vedle v kuchyni to zase vonělo sladce a medově. „My tady pečeme jidáše a velikonoční perníčky,“ prozradil učitel František Matula. Jidáše patří k tradičním pokrmům, které už stovky let ve velikonočním čase hostí koledníky. Jak na ně? I tento recept nám prozradili.

Potřebujeme kilogram polohrubé mouky, 30 gramů droždí, 250

ml (i více) vlažného mléka, 120 gramů másla, 100 g cukrové krupice, dva žloutky, sůl, vejce na potření, máslo na vymazání plechu (pečicí papír) a rovněž tekutý med.

Z trochy mléka, mouky, lžičky cukru a droždí připravíme kvásek, který po vzejití přidáme do prosáté mouky s cukrem a špetkou soli, přidáme máslo a žloutky utřené do pěny, podle potřeby doplníme vlažným mlékem a vypracujeme

hladké nelepivé těsto a necháme kynout na teplém místě. Z těsta si nakrájíme kousky, zakulatíme, uděláme tenké válečky (asi jako ukazováček), asi dvacet centimetrů dlouhé a stáčíme do spirálek což je typický tvar jidášů, nebo do esíček, uzlů, kuřátek. Klademe je na pomaštěný plech nebo na pečicí papír, necháme ještě mírně vykynout, potřepe rozšlehaným vejcem a upečeme ve vyhřáté trou-

bě. Po upečení ještě horké potřeme mašlováčkou rozehřátým horkým medem. Kdo ho nerad, posype jidáše moučkovým cukrem. Z takto připravené várky je asi 45-50 kusů jidášů.

Velikonoční rej sice na Přímce už byl. Pokud jste ho nestihli, nevadí, na škole se připravují další velmi zajímavé akce, a to i pro veřejnost.

-be-

foto: archiv školy (PI)

