

Vianočné medovníky, ktoré nestvrdnú

Priatelia, máme 24. decembra, máme Štedrý deň, takže k tomuto dňu neodmysliteľne patria aj cukrovinky, okrem teda vianočného kapra a vianočného tradičného šalátu, ktorý si tiež pripravíme, ale to teda v tom ďalšom vlogu. Tak patria aj cukrovinky a tými najzákladnejšími, čo na Vianoce poznáme, sú teda medovníky. Vždy, keď som zatiaľ medovníky robil, teda som sa aspoň snažil, tak boli po väčšine tvrdé, ale tentokrát sa našiel v rodine recept, ktorý keď som vyskúšal pred pár dňami, resp. keď som medovníky ochutnal, tak boli krásne vláčne a boli, boli fakt mäkučké. Takže tentokrát si ich... ten... podľa tohto receptu si medovníky tentokrát aj pripravíme.

Medovníky, samozrejme, nie sú veľmi komplikované, čo sa týka toho, tých ingrediencií alebo kombinácii toho, čo všetko dohromady ide. Skôr je podstatné potom, potom... Neviem, v čom je to kúzlo, ale, ale vymiešať to cesto to asi nebude také náročné. Takže, poďme sa pustiť do toho.

*Si povieme*¹ na začiatku ingrediencie. A tým základom je teda, že med, perníkové korenie, tu mám ja ešte, tuto mám škoricu, škoricu, palmarin – áno, nie je to maslo, možno to bude ten zázrak, prečo nám to tak nebude tvrdnúť alebo budú veľmi mäkké, takže to je palmarin, čiže stužený rastlinný tuk. Potom máme 200 g práškového cukru – to poznajú u nás politici, dve vajička a 600 g múky, hladkej múky, takej, ako dávame na halušky bryndzové. No a poslednou a neodmysliteľnou súčasťou je, samozrejme, sóda bicarbóna. Bez toho to nepôjde. Teda to je predposledná a posledná to je, že voda, 100 ml vlastne vody. Tuto to mám, 100 ml.

Takže drahí cukrári v tomto prípade, a nie kuchári, začíname tým, že si do jednej nádoby pridáme alebo teda zmiešame suroviny: 150 g medu, potom 250 g margarínu – to je teda to jedno to balenie, také, také podobné, ako, ako keď kupujete veľké maslo, 200 g práškového cukru a 100 ml vody. Keď už máme tú základnú zmes zmiešanú, lebo tam hlavne také to tužidlo alebo také, čo nám to stuží, je ten margarín, keďže to je tuk. Tak potom ešte pridáme jednu polievkovú lyžicu perníkového korenia, jednu polievkovú lyžicu škorice. Jak hovorí moja babka – šgorice. Pozdravujem Frantovú.

Tá vôňa z toho je nádherná, pretože keď cítite, tam, tam sú celé tie Vianoce. V jednej takej miske proste máte, máte, máte tie... tá sladkosť vianočná, to je proste v tejto miske. Následne pridáme jednu lyžicu sódy bikarbóny, dve vajcia a tých zvyšných 600 g múky. Predtým, než pridáme tú múku, necháme to vychladnúť. Následne to celé premiešame, spravíme si... normálne vymiesime cesto, to zabalíme do potravinárskej fólie a *šupneme*² ho na deň do chladničky. Necháme ho oddychovať a na druhý deň pokračujeme. Takže najlepšie si to asi tak pripraviť toho 23., čo áno. Keď toto točím, sú dve hodiny ráno, ale vianočný duch nikdy nespí, takže musíme, musíme ísť na tom *zamakat*³. Takže poďte s nami do toho.

¹ štandardný slovosled: *Povieme si...*

² hovorovo, štandardne: *vložíme*

³ štandardne: *vynaložiť úsilie*

Tak, a sme na konci toho receptu a pustíme sa, pustíme sa do vykrajovania medovníčkov už o pár hodín. Čo si vykrojíte, to je na vás, ale v chladničke necháme to cesto minimálne 5 – 6 hodín, aby nám vlastne stuhlo, margarín sa nám premiešal s tými všetkými ostatnými ingredienciami. To cesto je veľmi, veľmi mäkučké, čiže treba nechať schlaadiť, a potom ho teda vyvaľkáme a začneme vykrajovať medovníčky, ktoré, ktoré dáme piecť. A to cesto by malo byť hrubé nejakých 5 mm. Akonáhle vykrojím medovníky, ja to poväčšine robím tak, aby som s tým nemal starosti, takže si zoberiem plech, vyložím ho papierom na pečenie. Medovníčky kladiem na ten, na ten papier na pečenie a pečieme pri teplote 180 stupňov. A uvidíte, kedy by to asi tak mohlo byť, ale podľa mňa maximálne tak 15 minút, pečiem medovníčky 15 – 20 a malo by to byť hotové. Takže tak.

Ľudové jedlá, 24. 12. 2019, minútáž: 05:30 min.

(Zdroj: https://www.youtube.com/watch?v=XrC0_P8Ynv8)