

ÚTERÝ

V těchto dnech se v chalupách převážně uklízelo (gruntovalo).

Hodování na Boží hod velikonoční

1) Recept na MAZANEC:

Suroviny:

- 230 g hladké mouky, 100 g polohrubé mouky, 60 g cukru, 1 sáček vanilkového cukru, 4 g soli
- 70 g másla, 20 g čerstvého droždí, 120 ml mléka, nastrouhaná kůra z 1 citronu
- 40 g rozinek, 40 g nasekaných loupaných mandlí, mandlové lupínky na posypání
- 1 vejce do těsta a 1 vejce rozšlehané na pomazání

POSTUP:

- A) Těsto zaděláme takzvaně na omládek: v míse robotu smícháme hladkou a polohrubou mouku, uděláme v ní důlek, do něj vlijeme dvě třetiny mléka a rozdrobíme droždí. Ze stran do něj po troškách vmícháváme mouku, dokud nevznikne těstíčko husté asi jako na lívance. Povrch zaprášíme hladkou moukou a necháme na teplém místě 30 minut vzejít.
- B) V rendlíku na menším ohni rozpustíme máslo. Do mísy s omládkem přidáme zbylé mléko, máslo, oba druhy cukru, sůl, najemno nastrouhanou citronovou kůru a vejce a v robotu s nástavcem typu hák během 10 minut vypracujeme hladké nelepivé těsto. Nakonec do těsta zapracujeme rozinky a mandle. Těsto necháme 30 minut odpočinout na teplém místě.
- C) Troubu rozejdeme na 160 °C.
- D) Odpočínuté těsto skulíme do bochánku (tzn. pořádně jej utáhneme, aby při kynutí a pečení drželo tvar), položíme na plech vyložený pečicím papírem a necháme na teplém místě minimálně 1 hodinu nakynout.
- E) Vykynutý mazanec potřeme rozšlehaným vejcem, posypeme mandlovými lupínky a nakonec ho navrchu prostříhneme nůžkami nebo prořízneme do kříže. Vložíme do rozejduté trouby a pečeme 40–50 minut dozlatova.

POSÍLÁM RECEPT NA MAZANEC A ZÁROVEŇ VÝZVU PRO MAZANÉ DĚTI. DOKÁŽETE Z TĚCHTO SUROVIN VYMYSLIT SLOVNÍ ÚLOHU?

- 2) Podívej se na toto malé video, ať máš představu o „**Hodování na Boží hod velikonoční**“.
<https://edu.ceskatelevize.cz/hodovani-na-bozi-hod-velikonocni-5e441f3bd76ace2c451de290>