

Jak školní parlament pekl Masarykovo cukroví



Pár dní před vypuknutím Týdne pro republiku jsme s žáky školního parlamentu rozhodli, že se připojíme k této oslavě 100. výročí založení Československé republiky s nápadem vyzkoušet si upéct cukroví, které měl rád náš první pan prezident Tomáš Garrigue Masaryk.



Velká část žáků z parlamentu se přihlásila, a proto s ohledem na recepturu jsme se rozdělili do dvou skupin. V pondělí kuchtíci Stela Husáková, František Flaks, Natálka Pisoňová, Maruška Dronská, Laura Starcková, Tereza Bartošová, Elen S. Lukšová, Míša Ševčíková, Ema Gořulová, Dominik Kichner a Pavlína Káňová připravili těsto. To se do druhého dne muselo odležet.



V úterý nastoupili Klára N. Němčíková, Honza Ročkár, Helena Venglářová, Tomáš Kittrich, Šimon Bítala, Katrin Šimíková, Zuzka Částková, Sandra Pěnkavová, Martin Kuča,

Kuba Šelong, Adéla Kaučáková, Samuel Tomanec, Bára Vajdjaková, Katka Kalousková, Natka Gawlasová a Daniel Dulák a z těsta vykouzlili úžasný výtvor.



Kdybyste si chtěli cukroví upéct doma, což všichni vřele doporučujeme, postup a recept je následující:

Masarykovo cukroví

Ingredience: 180 g liskových nebo vlašských ořechů, 300 g hladké mouky, 200 g másla, 100 g cukru krupice, 1 žloutek.

Ořechy necháme v celku a namočíme, nebo je rozsekáme (v tom případě se nemusí namáčet). Všechny suroviny spojíme v těsto, které rozdělíme na 4 díly, uválíme válečky o průměru cca 3-4 cm a zabalíme do potravinářské folie. Necháme v lednici odležet do druhého dne.

Druhý den těsto nakrájíme na 4-5 mm plátky, poklademe na pečicí papír a na 150 - 180°C dle trouby pečeme do růžova. Necháme chvíli vychladnout, ale ještě relativně teplé obalujeme v moučkovém cukru smíchaném s vanilkovým cukrem (jako vanilkové rohlíčky).



Doporučujeme upéct rovnou 2 dávky, protože jedna je málo ☺

Děkujeme za spolupráci všem členům parlamentu, kteří cukroví připravovali a doufáme, že hostům na naší výstavě moc chutnalo.

Mgr. Ivana Studená

PhDr. Ing. Jana Lehnerová