

Pečení cukroví

Maruška sedí u stolu v kuchyni. Před ní stojí stará plechová dóza. Je trochu pomačkaná a na víčku má odřený obrázek sněhuláka. Pomalu víčko nadzvedne. Z dózy se zvedne slabá vůně. Vanilka. Trochu skořice. Zavře oči.

Najednou není v domově ani ve své kuchyni. Je zpátky u babičky v chalupě. Babička má na sobě zástěru s malými kvítky. Na stole leží velký dřevěný vál. A na něm těsto. Hodně těsta.

„Tohle jsme dělaly včera,“ říká babička. „Těsto si muselo odpočinout, aby se rozleželo a dobře se s ním pracovalo.“ Babička Marušce podá váleček. „Tak, Maruško, budeš vyvalovat. Ale pěkně zlehka, ať se netrhá.“ Pak přijdou na řadu vykrajovátká. Maruška vybírá jedno po druhém. Přitiskne srdíčko do těsta. Zvedne ho a těsto zůstane na stole. Potom hvězda. A další. Brzy je celý plech plný drobných tvarů. „Nezapomeň udělat kolečka na linecké,“ připomene babička. „Polovina s dírkou, polovina bez dírky.“

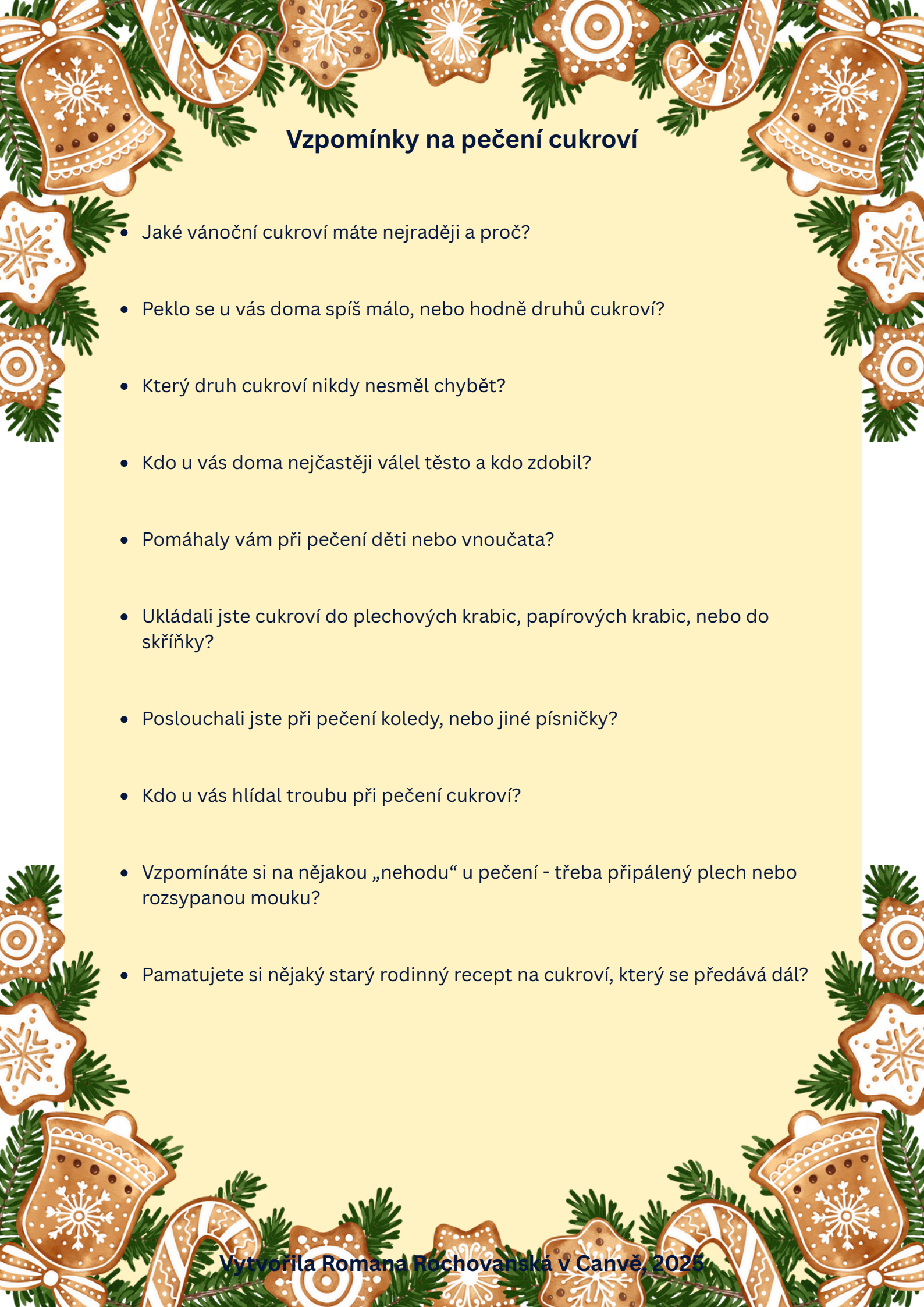
Když je plech plný cukroví, přichází ta nejdůležitější část. Uhlídat pečení.

„Musíš se dívat zespoda, Maruško,“ učí babička. „Nesmí být tmavé. Jen lehce do růžova. Když moc zhnědnou, budou suché a drolivé.“

Maruška stojí u trouby. Otevře dvířka. Teplo na ni dýchne. Zvedne jeden kousek tak, aby viděla spodek. Ještě bledý. Tak ještě chvíli. Další plech. A další. Někdy se kousek ulomí. Babička všechny „nepovedené“ kousky dává stranou do misky. „To bude na rumové kuličky pro dědečka,“ říká spiklenecky. Když plechy vychladnou, přichází další část. Plnění a zdobení. Linecké se maže marmeládou. Jedno kolečko s dírkou, jedno bez. Maruška přitlačí dvě k sobě. Marmeláda mírně vyteče. Pak cukr. Moučkový, jemný jako sníh. Vanilkové rohlíčky se obalují v cukru, dokud jsou ještě vlažné. Maruška musí dávat pozor – když je vezme moc prudce, ulomí se. Když je nechá vychladnout úplně, cukr se na ně tak dobře nepřichytí. Pracny voní nejvíc. Ořechy, kakao, koření. Ulámané kousky, zbytky, drobečky. Všechno putuje do mísy. Přidá se trochu marmelády, máslo, kakao a rum. Babička míchá a směs je hutná, lepivá. Maruška z ní dělá malé kuličky. Obaluje je v mletých oříšcích.

Nakonec babička přinese velké krabice a plechové dózy. Na dno dá papír a opatrně na něj ukládají cukroví. „Teď musí odpočívat,“ říká babička tiše. „Aby zkřehlo a rozleželo se.“ Maruška ví, že babička bude hlídat, aby se do krabic moc nechodilo. Ale stejně občas nějaký kousek zmizí. A babička dělá, že neví.

„Babiččino cukroví,“ zašeptá Maruška. „To bylo vždycky to nejsladší a nejvoňavější na Vánocích.“



Vzpomínky na pečení cukroví

- Jaké vánoční cukroví máte nejraději a proč?
- Peklo se u vás doma spíš málo, nebo hodně druhů cukroví?
- Který druh cukroví nikdy nesměl chybět?
- Kdo u vás doma nejčastěji válel těsto a kdo zdobil?
- Pomáhaly vám při pečení děti nebo vnoučata?
- Ukládali jste cukroví do plechových krabic, papírových krabic, nebo do skříňky?
- Poslouchali jste při pečení koledy, nebo jiné písničky?
- Kdo u vás hlídal troubu při pečení cukroví?
- Vzpomínáte si na nějakou „nehodu“ u pečení - třeba připálený plech nebo rozsypanou mouku?
- Pamatujete si nějaký starý rodinný recept na cukroví, který se předává dál?

