

# Reflexe - Vizovické pečivo

28. 11. 2006



Kurz probíhal ještě před adventem, aby si lidičky z kurzu mohli vizovickým těstem ozdobit adventní věnec. Tvoření proběhlo v úterý **28. 11. 2006** od 17.30 hodin. Nejdůležitější součástí bylo již zmíněné vizovické těsto, které muselo být připraveno den dopředu. Těsto připravila paní domu z Českého západu Nataša Berkiová z: 0,5 kg hladké mouky, 3 lžíc horké vody a 3 lžíc octa. Takto zpracované těsto se přikrylo igelitovým sáčkem a zanechalo v lednici do druhého dne. Při vyrábění nejrůznějších tvarů a vzorů, bylo zapotřebí několika pravidel. Např. při spojování se spojovací místo muselo maloučko potřít vodou nebo myslet na díрку, kterou se protáhne stuha k upevnění na adventní věnec a výrobky se musely tvořit přímo v pečících pekáčích. Na kurz si každý mohl donést koření jako hřebíček, celý kmín nebo celý pepř, kterým si mohl dozdobit svůj výrobek. Dokončené výtvořy se nechaly na pečícím plechu uschnout do druhého dne. Druhý den se výrobek potřel rozšlehaným vajíčkem a peklo, nebo spíše sušilo, se v přehřáté troubě ve 150 °C dorůžova.

Anna

